



## Gâteau Germain

Germen Keki



3 œufs  
1,5 tasses de sucre granulé  
100 gr. De beurre  
½ tasse de lait  
½ tasse de thé huile de tournesol  
1 paquet de vanille  
1 sachet de levure chimique  
3 tasses de farine  
5 pommes de taille moyenne  
1 poignée de noix broyée  
1 cuillère à café de cannelle  
Pour la surface ;  
2 cuillères à soupe Sucre en poudre

- # Épluchez les pommes en premier et faites des tranches. Mélangez avec les pommes avec 1 cuillère à soupe de sucre granulé et 1 cuillère à soupe de jus de citron. Laissez de côté.
- # Mélangez le sucre granulé et l'œuf dans un bol et fouettez jusqu'à que le sucre fonde.
- # Rajoutez du beurre fondu à température ambiante, de l'huile et du lait. Mélangez un petit instant.
- # Puis rajoutez de la farine, de la levure et de la vanille. Mélangez le contenu. Pendant ce temps, allumez le four à 175 degrés.
- # Huilez avec du beurre, le plat de gâteau avec un trou au milieu. Versez la moitié du mélange de gâteau dans le plat.
- # Placez les tranches de pommes dessus et saupoudrez des noix et de la cannelle.
- # Versez le mélange de gâteaux qui reste puis corrigez avec le dos d'une cuillère.
- # Placez le gâteau au four, laissez cuire environ 1 heure. Quand le gâteau devient tiède, tournez à l'envers et saupoudrez du sucre en poudre.

N-B: Le gâteau germain est une ancienne recette allemande.