

Les recettes de Randouvèze

GATEAU CONGOLAIS

1 - Pour moule à manqué de diamètre 24 cm - 8 personnes.

- 150 g de farine + 1 paquet de levure,
- 100 g de sucre poudre + 1 sachet de sucre vanillé,
- 2 œufs - 1 pincée de sel,
- 4 cuillère à soupe de lait,
- 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile (tournesol).

Pour garniture :

- 4 pommes,
- 100 g de beurre,
- 100 g de sucre,
- 1 paquet de 125 g de poudre de noix de coco,
- 1 ou 2 œufs.

2 - Pour moule à manqué de diamètre 20 cm - 6 personnes.

- 125 g de farine + 1 paquet de levure,
- 80 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé,
- 1 œuf - 1 pincée de sel,
- 3 cuillère à soupe de lait,
- 1 cuillère à soupe d'huile (tournesol).

Les recettes de Randouvéze

Pour la garniture :

- 3 pommes,
- 80 g de beurre,
- 80 g de sucre,
- 1 paquet de 100 g de poudre de noix de coco,
- 1 œuf.

Préparation :

Beurrer et fariner le moule.

Dans une terrine, mélanger œufs, sucre, sucre vanillé, farine, levure pour obtenir une pâte bien lisse.

Verser dans le moule.

Couper les pommes en tranches fines et les disposer sur la pâte.

Faire fondre le beurre, y ajouter le sucre, la noix de coco et l'œuf entier. Bien mélanger et étaler sur les pommes.

Faire cuire à four moyen (th 6 -180°) environ 30 mn (vérifier).

Laisser reposer 10 mn avant de démouler.