

# *Gâteau aux pommes*



## *INGREDIENTS*

<i>1° Farine</i>	<i>10 cuillères à soupe</i>
<i>2° Sucre</i>	<i>8 cuillères à soupe</i>
<i>3° Levure</i>	<i>1 paquet</i>
<i>4° Beurre</i>	<i>125 gr</i>
<i>5° Lait</i>	<i>6 cuillères à soupe</i>
<i>6° Œufs</i>	<i>3 œufs</i>

## *ETAPES*

*Incorporer les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus, puis ajouter :*

*1 paquet de sucre vanillé*

*1 à 2 cuillères à soupe de Rhum brun*

*Peler 6 belles pommes, les détaillées et les incorporer à la préparation.*

*Beurrer et fariner un moule*

*Mettre à four chaud 30 minutes à 200° puis 180°*

# Mousse au chocolat



## INGREDIENTS

250 gr de chocolat noir (dessert)

7 œufs

1 gros morceau de beurre (1/2 sel)

## ETAPES

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les blancs en neige

Faire fondre le chocolat avec un tout petit peu d'eau

Ajouter le beurre et bien mélanger

Laisser refroidir

Ajouter les 7 jaunes d'œufs

Ajouter les blancs d'œufs en aérant bien

Mettre au réfrigérateur très froid pour saisir la mousse puis après 10 minutes remettre à la température normale.

Petit conseil : déguster la mousse le lendemain elle n'en sera que plus délicieuse.