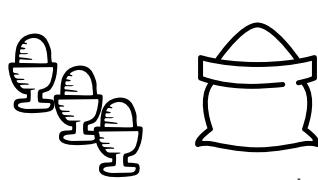


# LE CHANCIAUX-GÂTEAU DE JACQUELINE & CÉCILE



trois œufs



125 g de farine



80 g de sucre



un sachet de levure chimique



1 cuillère à café de sel



80 g de beurre (doux)



50 mL de lait



850 g de pommes

③

Épluchez les pommes, et coupez les en fines lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur. Ajoutez les pommes à la préparation : vous avez l'impression qu'il y en a trop ? C'est normal ! Il y a plus de pommes que de pâte dans ce chanciaux !

④

Beurrez un moule, en utilisant la technique de Jacqueline : mettez une noix de beurre dans le moule, puis posez-le sur le radiateur, ou passez-le 2 minutes dans le four chaud. Il n'y a plus qu'à tourner le plat pour étaler le beurre. Versez la pâte et faites cuire 45 minutes à 180°C.

Un conseil : faites ce gâteau la veille et conservez-le bien emballé dans un film plastique, il est meilleur quand il est dégusté le lendemain !