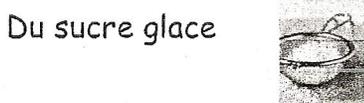
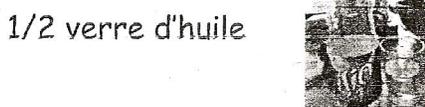
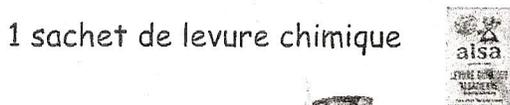




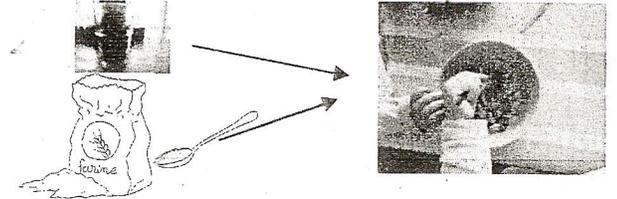
LE GÂTEAU GREC AUX POMMES « MILOPITA »

INGREDIENTS

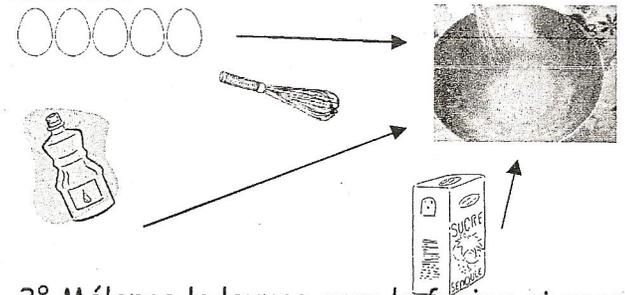


PREPARATION

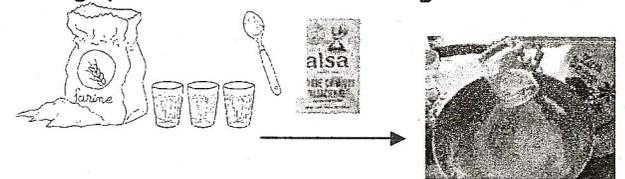
1° Lave les pommes. Mets les raisins secs dans un petit bol et saupoudre d'une cuillère de farine. Mets le four à préchauffer sur 200°C (thermostat 7)



2° Dans un grand saladier, casse les œufs et bats-les en omelette avec un fouet. Ajoute le sucre en poudre et mélange bien, jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Ajoute l'huile et mélange de nouveau.



3° Mélange la levure avec la farine et verse petit à petit dans le saladier, en remuant énergiquement à l'aide d'une grosse cuillère.



4° Ajoute les raisins secs farinés et la cannelle. Mélange



5° Epluche une première pomme, puis coupe-la en petits cubes, que tu verses immédiatement dans le saladier. Remue. Recommence cette opération pour chaque pomme.



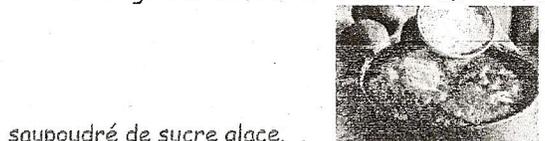
6° Prends un grand plat à gratin. Mets une grosse noix de beurre au fond et étale-la avec les doigts.

Puis mets une cuillerée à soupe de farine et tapote ton plat pour répartir la farine.

7° Verse le contenu du saladier dans le plat et mets-le à cuire dans le four pendant 45 minutes.

Vérifie la cuisson en enfonçant un couteau au centre du gâteau : si le couteau ressort propre, c'est bon, sinon, laisse cuire pendant encore 10 minutes.

8° Sors ton gâteau du four et laisse-le refroidir. Sers-le



saupoudré de sucre glace.