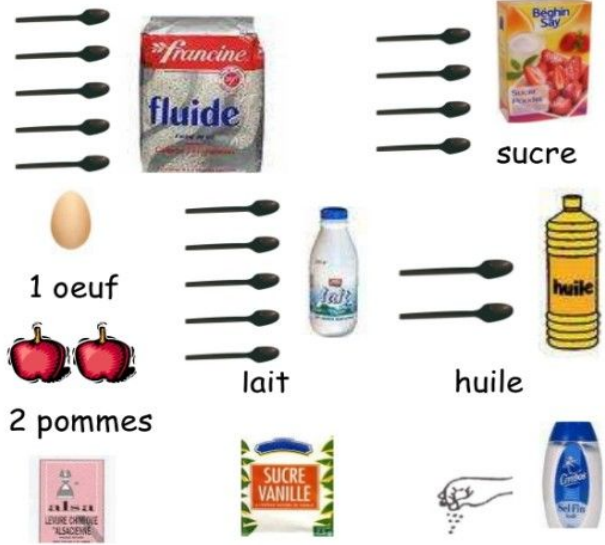


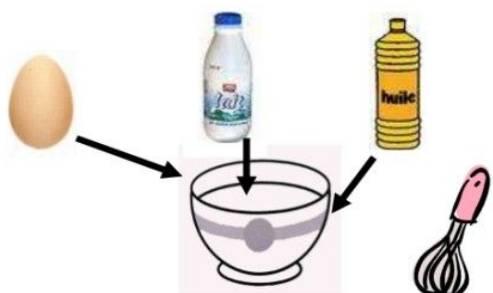

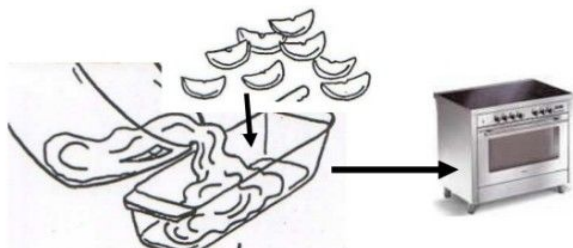


## LE PETIT PLAISIR GOURMAND DU WEEKEND

Durant la semaine avec le confinement et la baisse d'activité physique nous faisons attention à ne pas manger trop riche si nous voulons rentrer dans nos jeans quand nous reviendrons local mais pendant le weekend on a le droit, même l'obligation de se faire plaisir. Alors à vos fourneaux et bon appétit....

# Le gâteau aux pommes



les ingrédients	le matériel
 <p>1 oeuf 2 pommes levure sucre vanillé sel</p>	 <p>un fouet un saladier une cuillère Un couteau un moule</p>
 <p>1. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé, la levure, et le sucre.</p>	 <p>2. Ajoute l'œuf, le lait et l'huile. Mélange avec le fouet.</p>
 <p>3. Epluche et coupe les pommes.</p>	 <p>4. Verse la pâte et les pommes en tranche dans le moule et fais cuire 30 min à four moyen.</p>