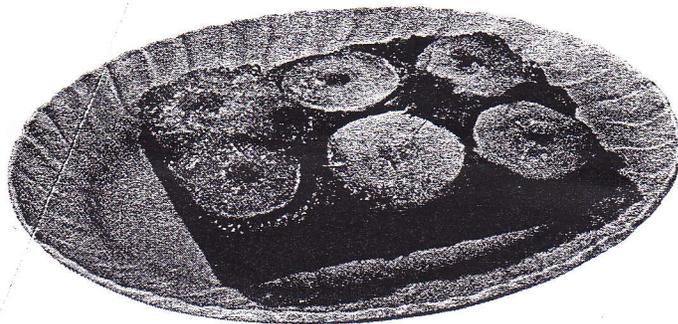


## Gâteau aux Pommes Renversé



$\frac{1}{4}$  tasse de beurre      3 pommes  
 $\frac{3}{4}$  tasse de cassonade      • • •

$\frac{1}{4}$  tasse de beurre      1 cuil. à thé de poudre à pâte  
 $\frac{1}{3}$  tasse de sucre       $\frac{1}{2}$  cuil. à thé de soda  
1 oeuf       $\frac{1}{8}$  cuil. à thé de sel  
 $\frac{1}{4}$  tasse de mélasse      1 cuil. à thé de gingembre  
1 tasse de farine       $\frac{1}{2}$  cuil. à thé de cannelle  
 $\frac{1}{3}$  tasse d'eau bouillante

Faire fondre  $\frac{1}{4}$  tasse de beurre dans une casserole. Ajouter la cassonade et faire chauffer ensemble. Peler et enlever le cœur des pommes. Couper chaque pomme en deux afin d'en faire deux rondelles épaisses. Déposer les rondelles de pommes dans le mélange de beurre et de sucre. Défaire en crème  $\frac{1}{4}$  tasse de beurre. Ajouter le sucre blanc et bien brasser. Ajouter un oeuf bien battu et la mélasse. Battre le tout. Passer les ingrédients secs au tamis et ajouter au mélange. Enfin, ajouter l'eau bouillante et mélanger vivement. Déposer sur le tout les pommes dans un plat et mettre au four 40 minutes (325°F.)