 **Gâteau Marie-Louise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/G%C3%A2teau-Marie-Louise-aux-pommes-P1000808.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Les pommes :  
- 3 pommes**   
**- 20 g de beurre**   
**- 20 g cassonade  
La pâte :  
- 150 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 100 g de sucre**  
**- 100 g de lait Ribot (1)**  
**- 60 g d'huile de tournesol**  
**- 2 càs de rhum**  
**- 2 œufs**  
**La crème :  
- 50 g de beurre**  
**- 70 g de cassonade**  
**- 1 œuf**

**1 moule à manqué de 20 cm à bords hauts ou de 22 cm de diamètre beurré et fariné**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Les pommes :**Peler les pommes et les couper en petits dés.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et y enrober les dés de pommes.  
Ajouter la cassonade et laisser dorer sur feu vif en remuant.  
Réserver et laisser refroidir

**La pâte :**

Mélanger dans un saladier la farine, la levure et le sucre.  
Faire un puits et y verser le lait, l'huile, le rhum et les œufs.  
Travailler au fouet jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.  
Verser la pâte dans le moule.  
Disposer les pommes sur le dessus.  
Enfourner pour 40 minutes environ (en vérifiant au bout de 30 minutes).

**La crème :**

Pendant la cuisson du gâteau, faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer, et le laisser refroidir.  
Fouetter l'œuf et la cassonade.  
Ajouter le beurre fondu.  
Sortir le gâteau et verser la crème sur le dessus.  
Remettre le gâteau au four pour 10 minutes.

Démouler le gâteau sur une grille et le laisser refroidir.  
Savourer le Gâteau Marie-Louise à température ambiante.