

LE GÂTEAU POULOU

- Mettre dans un saladier 5 cuil à soupe de farine + 3 cuil à soupe de sucre + 1 sachet de levure + 1 pincée de sel et 2 oeufs.
- Incorporer 2 cuil à soupe de lait (de vache ou autre selon votre goût) et 3 cuil à soupe d'huile de tournesol.
- Bien mélanger les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Rajouter les fruits... au choix, des pommes, des cerises des tranches d'ananas, des abricots, des fruits rouges, de la rhubarbe ou un mélange à votre libre inspiration et mélanger soigneusement fruits et pâte.
- Verser dans un moule à tarte préalablement graissé et enfourner (t° 180°) pendant 15 min.
- Faire fondre 80 g de beurre et rajouter + 3 cuil à soupe de sucre et un œuf. Battre le mélange. Au bout de 15 minutes verser ce mélange sur la surface du gâteau et laisser à nouveau cuire 30 min.
- Sortez du four et dégustez froid ou tiède !

Pour la petite histoire

Papie Poulou est mon papa, ce gâteau est son gâteau préféré et madame Poulou le régale avec cette recette depuis plus de 60 ans.

NB : Poulou était leur «petit nom d'amoureux», c'est devenu leur surnom depuis quelques années.

