



GATEAU YAOURT AUX POMMES

INGREDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

- Il faut un moule à bord haut
- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 2 pots de farine (ou 1 pot de farine + 1 pot de maïzena)
- 1 (petit) pot d'huile neutre au goût ou bien de la crème fraîche entière épaisse
- 2 œufs entiers
- 1 cuillère à café de levure chimique ou de bicarbonate
- 4 ou 5 petites pommes coupées en petits morceaux, si possible, un peu acides
- 1 sachet de sucre vanillé

PREPARATION

1. Allumez le four thermostat 6/7
2. Mélangez les ingrédients en terminant par la matière grasse puis les pommes.
3. Mettre dans le moule soigneusement beurré et fariné (sauf s'il s'agit d'un moule en silicone qui n'en a pas besoin)
4. Surveillez la cuisson à partir de 25 minutes : mettez un papier d'aluminium sur la surface du gâteau s'il est suffisamment coloré sans qu'il touche la pâte.
5. A partir de 35 minutes environ, utilisez le truc de la lame de couteau enfoncée dans le gâteau : si elle ressort propre, c'est prêt !
6. Attendez 15 minutes avant de démouler.