

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Gâteau aux yaourts et aux pommes

Pour 6 personnes- Préparation : 20min, Cuisson : 45min.

Il vous faut : 2 pommes Golden, 125g de beurre demi-sel + un peu pour le moule, 1 yaourt (brassé de préférence), 3 pots à yaourt de farine, 2 pots à yaourt de sucre, 3 œufs, 9g de levure chimique, 1 cuillère à soupe de cassonade.

Beurrez un moule à cake et tapissez-le de papier cuisson. Préchauffez le four à 180°C Pelez, épépinez les pommes et coupez-les en tranches. Faites caraméliser légèrement le sucre dans une grande poêle, ajoutez les pommes et faites-les dorer 2 à 3 min en les retournant. Réservez.

Faites fondre le beurre sur feu doux. Dans un saladier, mélangez le yaourt, les œufs, la farine, la levure, le sucre et le beurre fondu, sans trop travailler la pâte. Versez la préparation dans le moule puis rangez les pommes en les enfonçant légèrement. Enfournez pour 40 à 45min. Vérifiez la cuisson avec une pique en bois. Laissez refroidir avant de démouler.

Servez éventuellement saupoudré de sucre glace.