



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake aux pommes à la farine de châtaignes .



Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature de 125 g
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1,5 pot de sucre en poudre
 - 1/4 de pot d'huile neutre
 - 2 gouttes d'arôme amandes amères
 - 3 gros oeufs
 - 3 pot de yaourt de farine de châtaignes
-
- Peler et épépiner les pommes, les couper grossièrement
 - Réserver 4 rondelles de pommes d'environ 3 mm d'épaisseur. Préchauffer le four th. 6 à 180°C
 - Dans un saladier verser le contenu du yaourt aromatisé
 - Se servir du pot utilisé et nettoyé comme mesure pour les pots d'après
 - Rajouter 1 pot et 1/2 de sucre, bien mélanger
 - Rajouter 3 pots de farine, en mélangeant entre chaque pot
 - Rajouter 1/4 de pot d'huile. Rajouter les œufs entiers un par un, bien mélanger
 - Incorporer les morceaux de pommes dans cette mixture
 - Chemiser un moule de papier sulfurisé, verser la préparation
 - Enfourner pour 35 min. de cuisson à 180°C th. 6
 - Déposer délicatement les rondelles de pommes sur le dessus déjà bien cuit
 - Saupoudrer de sucre vanillé et enfourner 5 min., puis recouvrir d'alu pour finir la cuisson
 - Continuer la cuisson couvert d'alu pendant 5-10 min.
 - La pointe du couteau est alors sèche. Laisser refroidir

Astuces :

- Faire un nappage au chocolat au lait avec 100 g de chocolat et 20 g de sucre glace pour recouvrir d'une couleur châtaigne et apporter une touche supplémentaire de douceur
- La farine de châtaignes se trouve en magasin bio, tel Naturalia

