



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

. Gâteau au yaourt aux pommes .



Ingrédients :

- ¼ de pot d'huile
- 1 bouchon de rhum blanc
- 1 pot et ½ de sucre
- 1 yaourt aromatisé de 125 g
- 3 œufs
- 3 pommes boskoop
- 3 pots de farine
- Levure chimique
- Noisette de beurre
- Sucre en poudre
- Sucre vanillé

- Peler et épépiner les pommes, les couper grossièrement
- Réserver 4 rondelles de pommes d'environ 3 mm d'épaisseur. Préchauffer le four th. 6-7
- 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 ½ de sucre, bien mélanger
- Rajouter 3 pots de farine, en mélangeant entre chaque pot
- Rajouter ¼ de pot d'huile Isio 4. Rajouter les œufs entiers un par un, bien mélanger
- Saupoudrer de sucre vanillé et de la levure chimique, bien mélanger
- Incorporer les morceaux de pommes dans cette mixture
- Beurrer un moule et enfourner pour 35 minutes de cuisson th. 4-5
- Dans une poêle faire revenir à feu doux les rondelles de pommes saupoudrées de sucre
- Retirer les rondelles de la poêle, déglacer en versant 1 bouchon de rhum blanc dans la poêle
- Réintégrer les rondelles dans la poêle pour les imprégner des sucs
- Sortir brièvement le moule du four pour y incorporer les rondelles de pommes caramélisées
- Remettre au four pour 10 minutes de cuisson th. 5

