

# Gâteau moelleux au yaourt et aux pommes

TEMPS : 35 MINUTES • 12 SEPTEMBRE 2020 • CHARLOTTE DE YUKA



Découvrez notre recette revisitée d'un classique en pâtisserie : le gâteau au yaourt et aux pommes

Pas besoin de peser les ingrédients, on utilise le pot du yaourt comme verre doseur !

## Ingrédients 6 personnes

- 1 pot de yaourt végétal ou animal (125g)
- 1/2 pot de sucre complet (ou sucre de coco)
- 3 pots de farine de petit-épeautre (ou n'importe quelle autre farine)
- 1/2 pot d'huile d'olive
- 3 oeufs
- 3 pommes
- 1 gousse de vanille (ou 1 c.c de fleur d'oranger)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 filet d'huile d'olive

# 1

Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, mélangez le yaourt, la farine, le sucre, la levure, les oeufs, l'huile d'olive et la vanille égrainée.

# 2

Pelez les pommes, coupez-les en deux et retirez les pépins. Coupez chaque moitié en lamelles. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi couper la pomme en petits cubes ou la râper.

# 3

Dans un petit moule rond préalablement huilé et fariné, versez la préparation.

# 4

Déposez les pommes sur le dessus et appuyez légèrement afin de les enfoncer dans la pâte.

# 5

Enfournez le gâteau une trentaine de minutes, jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte sèche.

Vous apprécierez la bonne odeur du gâteau qui sort du four

Vous pouvez aussi remplacer les pommes par des poires

Bonne dégustation !