



55 MIN



40 MIN



6 À 8 PARTS

LATELIERDEROXANE.COM

# Le gâteau aux pommes

## Instructions

### Ingrédients :

- 1 yaourt nature (125 g)
- 2 pots de sucre
- 2 pots de farine
- 1 pot de fleur de maïs (maïzena)
- ½ pot d'huile neutre (tournesol ou colza)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c. à café de cannelle (optionnel)

- Préchauffe le four à 180°C.
- Verse le yaourt dans un saladier.
- Ajoute le sucre, puis les œufs et mélange bien.
- Incorpore l'huile.
- Ajoute la farine et la levure.
- Mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Épluche les pommes et coupe-les en fines lamelles ou en petits dés.
- Incorpore les pommes (et la vanille ou la cannelle si utilisée).
- Verse dans un moule beurré et fariné de 20 cm de diamètre.
- Enfourne 35 à 40 minutes.
- Pour vérifier la cuisson, plante la lame d'un couteau au centre du gâteau : elle doit ressortir propre.
- À la sortie du four, laisse le gâteau dans le moule 10 minutes avant de le démouler sur une grille.
- Tu peux terminer en le saupoudrant d'amandes effilées et de sucre glace.



## **Conservation :**

Le gâteau à la pomme se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.