

GATEAU POMMES YAOURTS

Préparation : 30 mn - Cuisson 40 mn (35mn chaleur tournante)

4 pommes

1 yaourt nature

3 oeufs

2 pots de yaourt sucré (avec sucre roux)

Un demi-pot yaourt huile de tournesol

3 pots yaourt de farine

1 sachet de levure

1 sachet de sucre vanillé

sucre glace + pincée de sel

Préchauffer four 180° (th.6)

Peler, épépiner pommes, les tailler en lamelles

Fouetter les oeufs avec yaourt + pincée de sel

Ajouter les sucres, l' huile, terminer par la farine mélangée avec la levure. Fouetter jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Incorporer la moitié des pommes à la pâte. Beurrer le moule à manqué et verser la pâte dans le moule, disposer le reste de pommes dessus en formant une fleur.

Enfourner 40 mn.

Au moment de servir saupoudrer de sucre glace.