

GATEAU À LA POMME

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	150g
- SUCRE SEMOULE	200g
- OEUF(S)	2
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- FARINE	185g
- LEVURE	1x Baking Powder
- YAOURT	185g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- POMME GRANNY (VERTE)	1
- CANNELLE	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Chemisez un moule rond avec du papier sulfurisé.
- Dans le robot ménager, battez 130g de beurre fondu avec 185g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Battez légèrement les œufs.
- Ajoutez progressivement les œufs, l'extrait de vanille, le yaourt, le sucre vanillé puis la farine et le baking powder.
- Répartissez la préparation obtenue dans le moule en lissant la surface.
- Pelez et coupez la pomme en fines lamelles.
- Répartissez ces lamelles sur le haut du gâteau en cercle. Saupoudrez de cannelle ainsi que le sucre restant (15g).
- Faites fondre légèrement le reste de beurre (20g) et nappez-en les pommes.
- Enfourez pendant 1 heure.
- Laissez tiédir pendant 30 minutes puis démoulez délicatement et laissez refroidir complètement sur une grille.

