

Gâteau au yogourt et aux pommes (David Rocco)

Ingrédients:

1 1/3 tasses (150 g) de farine tout usage
1/4 cuil. à thé de cannelle
1/4 cuil. à thé de sel
1/2 tasse (100 g) de sucre granulé
3/4 tasse (185 g) de beurre non salé, fondu (moi, t° pièce)
2 gros œufs
1/2 tasse (125 g) de yogourt
2 pommes, pelées, épépinées et tranchées finement (moi, 3)
~~Le zeste de 1 citron~~ (moi, un peu de jus de citron concentré pour les pommes)
1/3 tasse (65 g) de sucre granulé (pour la garniture)

Étapes:

Préchauffer le four à 350 ° F.

Beurrer un gâteau rond de 8 pouces. (moi, papier parchemin).

Dans un petit bol, mélanger la farine, la cannelle et le sel. (réserver)

À l'aide d'une mandoline, trancher finement les pommes. (Je les ai aspergées de jus de citron).

Au batteur sur socle, battre le beurre fondu avec la 1/2 tasse de sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et léger.

Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant entre chaque addition et en raclant le bol au besoin.

Réduire la vitesse du mélangeur. Ajouter le mélange de farine en alternant avec le yogourt, en commençant et en terminant par la farine.

Incorporer les tranches de pommes et le zeste de citron. Verser la pâte dans le moule préparé.

Saupoudrer 1/3 tasse de sucre, uniformément sur le dessus du gâteau.

Cuire au four à 350 °F, grille du milieu, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans la pâte (et non pas dans une pomme!), en ressorte propre. J'ai cuit le gâteau 55 min.

Laisser refroidir le gâteau complètement avant de servir.

Source: [Kitchen Heals Soul](#)

Par: [Blanc-manger](#)