



- 1 tasse (150 g) de farine
- 1 c.à café de poudre à pâte (levure chimique)
- 2 pincée de sel
- 3/4 tasse (180 g) de beurre à température ambiante
- 1/2 tasse (100 g) de sucre
- 1 gousse de vanille, fendue et grattée
- 2 oeufs
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt à la vanille ([Riviera](#))
- 2 grosses pommes pelées, évidées et coupées en tranches fines
- 1/4 tasse (50 g) de sucre

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Graisser et fariner une moule à parois amovible de 9 po (23 cm). Réserver.

Dans un bol, combiner la farine, la levure et le sel.

Dans le bol du batteur sur socle, crémier le beurre et le sucre avec la pulpe de vanille jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et homogène.

Ajoutez les œufs un à la fois, puis incorporer le mélange d'ingrédients secs et le yogourt.

Incorporer les tranches de pommes à la spatule et versez le tout dans le moule préparé.

Saupoudrer le dessus de la préparation de sucre et enfourner pour 1 heure ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre.