**Gâteau aux pommes et au yaourt**

Ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pour 6 personnes | Pour 12 personnes |
|  | Sucre200 g | Sucre |
|  | Farine200 g | Farine |
|  | Pot de yaourt1 | Pot de yaourt |
|  | Œufs4 | Œufs |
|  | Pommes 3 | Pommes  |

Ustensiles :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Un saladier | Un fouet | Un plat à gâteau | Un couteau |

**Recette**

* **ÉTAPE 1**

Dans une terrine, battre les œufs et le sucre pendant 5 mn. Ajoutez peu à peu la farine, puis le yaourt.

* **ÉTAPE 2**

Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux de pommes.

* **ÉTAPE 3**

Ajoutez les morceaux de pommes à la préparation.

* **ÉTAPE 4**

Verser dans un moule préalablement beurré et fariné et enfournez 40 mn à 180°C.

**Gâteau aux pommes et au yaourt**

Ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pour 6 personnes | Pour 12 personnes |
|  | Sucre200 g | Sucre |
|  | Farine200 g | Farine |
|  | Pot de yaourt1 | Pot de yaourt |
|  | Œufs4 | Œufs |
|  | Pommes 3 | Pommes  |

Ustensiles :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Un saladier | Un fouet | Un plat à gâteau | Un couteau |

**Recette**

* **ÉTAPE 1**

Dans une terrine, battre les œufs et le sucre pendant 5 mn. Ajoutez peu à peu la farine, puis le yaourt.

* **ÉTAPE 2**

Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux de pommes.

* **ÉTAPE 3**

Ajoutez les morceaux de pommes à la préparation.

* **ÉTAPE 4**

Verser dans un moule préalablement beurré et fariné et enfournez 40 mn à 180°C.

**Gâteau aux pommes et au yaourt**

Ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pour 6 personnes | Pour 12 personnes |
|  | Sucre200 g | Sucre |
|  | Farine200 g | Farine |
|  | Pot de yaourt1 | Pot de yaourt |
|  | Œufs4 | Œufs |
|  | Pommes 3 | Pommes  |

Ustensiles :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Un saladier | Un fouet | Un plat à gâteau | Un couteau |

**Recette**

* **ÉTAPE 1**

Dans une terrine, battre les œufs et le sucre pendant 5 mn. Ajoutez peu à peu la farine, puis le yaourt.

* **ÉTAPE 2**

Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux de pommes.

* **ÉTAPE 3**

Ajoutez les morceaux de pommes à la préparation.

* **ÉTAPE 4**

Verser dans un moule préalablement beurré et fariné et enfournez 40 mn à 180°C.