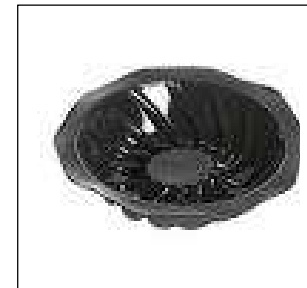




Gâteau au yaourt aux pommes et à la rhubarbe

LA CUISINE DE BOOMY



- 3 pommes
- 200 gr de rhubarbe
- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- 1/2 pot de sucre roux ou cassonade
- 3 pots de farine
- 1/2 pot d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Eplucher les pommes et la rhubarbe et couper le tout en petits morceaux.

Préchauffer votre four à 170°.

Je me suis servie de mon kitchen'aid pour préparer l'appareil.

Vider le yaourt dans le bol de votre robot pâtissier. Rajouter les œufs, le sucre, et le sucre vanillé et bien mélanger.

Tamiser la farine et la levure ensemble et rajouter les à la préparation. Bien mélanger. Incorporer ensuite l'huile et mélanger à nouveau.

Rajouter pour finir les fruits et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

Verser votre pâte dans un moule en silicone, et faire cuire 45 minutes, (four à chaleur tournante pour moi).