

Gâteau au yaourt aux pommes extra moelleux, facile

Auteur: Malika A. Black

Type de recette: Gâteau au yaourt, Gâteau aux pommes Cuisine: Française

Prép.: 10 mns Cuisson: 45 mns Total: 55 mns

Quantité: 8

Gâteau au yaourt aux pommes, fondant et hyper moelleux. C'est la recette du gâteau au yaourt classique dans laquelle sont ajoutées des pommes. Facile à mémoriser et à faire, et rapide à préparer (en dehors du temps de cuisson). Economique et tellement simple! Mon conseil : si vous voulez plus de pommes dans votre gâteau, n'hésitez pas à en mettre à l'intérieur aussi (il suffit juste de mélanger 2 pommes à la pâte, en tranches, coupées en petits morceaux ou râpées). Et surtout, surveillez la cuisson! Les fours ne sont pas tous créés égaux hein ? :)

Ingrédients

- 1 pot yaourt nature (1 pot fait 125 ml, voir notes)
- 2 pots de sucre (ou 1,5 pots pour moins de sucre)
- 3 pots de farine
- ½ pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet | 11 g| 2 cuillerées à café de levure chimique (poudre à pâte)
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide (facultatif)
- 2 ou 3 pommes selon la taille

Le moule :

- J'ai utilisé un moule à manqué démontable avec charnière de 20 cm |8" de diamètre (vous pouvez utiliser un de 23 cm |9", le gâteau sera moins haut)

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C | 350°F.
2. Huilez et farinez votre moule.

La pâte de base du gâteau au yaourt :

1. Dans un saladier, mettez le yaourt.
2. Lavez et séchez votre pot pour mesurer les autres ingrédients.
3. Ajoutez dans le saladier : les oeufs, le sucre et éventuellement la vanille liquide. Fouettez pour avoir un mélange mousseux (j'utilise un batteur électrique).
4. Ajoutez la farine préalablement mélangée avec la levure chimique.
5. Ajoutez l'huile et continuez à mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Les pommes :

1. Pelez les pommes et coupez les en tranches fines.

Le gâteau au yaourt pommes :

1. Versez la pâte dans le moule.
2. Disposez dessus les tranches de pommes en forme de rosace (comme on fait pour la tarte aux pommes).

Cuisson du gâteau au yaourt aux pommes :

1. Faites cuire au four chaud pendant environ 45 minutes (plus ou moins selon les fours). Il faut surveiller la cuisson vers la fin. Testez avec un cure-dent que vous insérez au milieu du gâteau. S'il ressort sec, le gâteau est cuit.
2. Pour dorer davantage les pommes, passez rapidement en position grill.
3. Laissez votre gâteau refroidir avant de le démouler.

4. Pour les plus gourmands, servez avec une boule de glace, de la crème Chantilly ou de la crème anglaise... Bonne dégustation!

Astuce :

1. Pour faire briller les pommes, après refroidissement, j'ai brossé la surface avec de la confiture d'abricots + quelques gouttes d'eau chauffées au micro-ondes.

Notes sur la recette

Le yaourt :

1a. Le pot de yaourt fait 125 ml. Moi j'ai fait du yaourt maison dans un grand contenant. J'ai utilisé des tasses pour mesurer. (1 tasse ou cup américaine fait 250 ml, donc le double du pot de yaourt).

Si vous utilisez une tasse / cup de 250 ml : ½ tasse de yaourt, 1 tasse de sucre, 1,5 tasses de farine, ¼ tasse d'huile)

1b. Quel yaourt ?

Un yaourt nature épais nature ou un yaourt parfumé.

2. L'huile :

2a. De préférence, utilisez une huile neutre en goût (sans goût). Comme l'huile de tournesol et l'huile de pépins de raisins. Attention : l'huile d'olive n'est pas une huile neutre.

2b. Vous pouvez remplacer l'huile par du beurre fondu. Même quantité (½ pot).

3. Quelles pommes ?

J'ai choisi des pommes Golden delicious. Vous pouvez utiliser une ou plusieurs variétés de pommes à la fois. Autres pommes : Granny Smith, boskop, Canada, braeburn, ...

4. Variantes :

Vous pouvez faire de nombreuses variantes :

4a. Si vous aimez plus de pommes dans votre gâteau au yaourt, pensez à mettre deux pommes dans votre pâte (en tranches fines, en petits morceaux ou râpées). Et les autres pommes (en tranches) vous les disposez sur la surface comme j'ai fait dans cette recette.

4b. Si vous aimez les amandes, parfumez la pâte avec de l'extrait d'amande et remplacez jusqu'à un pot de farine par un pot de poudre d'amandes.

4c. Pensez aussi à varier les fruits : remplacez les pommes par d'autres fruits comme par ex. des poires, abricots, pêches, fraises, framboises, myrtilles, cerises.... ce que vous voulez! Un seul fruit à la fois ou un mélange de fruits. Personnellement, j'aime beaucoup le mélange pommes et poires.

5. Vous pouvez aussi remplacer 1 pot de farine par 1 pot de cacao en poudre pour une version chocolatée.

Recipe by Cuisine Culinare at <https://www.cuisineculinaire.com/gateau-au-yaourt-aux-pommes-moelleux/>