Gâteau pommes cannelle

Waiting For The Sun par Christelle

Préparation : 30 min	Cuisson : 50 min

Pour un moule de 24 x 12 cm (8 personnes), il vous faudra :

- 3 pommes
- 80 g de sucre sucre complet (ou sucre roux)
- 1 càc de cannelle en poudre
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 1 càc de rhum (ou de vanille liquide)
- 100 g de sucre blanc
- 1 yaourt grec (150g)
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Préparer le beurre à la cannelle : Faire fondre le beurre. Y ajouter le sucre complet et la cannelle. Bien mélanger. Réserver.

Préparer la pâte à gâteau : Fouetter les œufs avec le sucre et le sel. Ajouter le yaourt et le rhum, bien incorporer, puis ajouter farine et levure. Mélanger le tout.

Beurrer un moule à cake. Préchauffer le four sur 180°C.

Peler et épépiner les pommes. Les couper en fines lamelles.

Verser la moitié de la pâte dans le moule. Disposer les lamelles de pommes, puis la moitié du beurre à la cannelle. Bien l'étaler.

Verser l'autre moitié de pâte, disposer les pommes dessus et terminer avec le reste de beurre à la cannelle, bien l'étaler sur toutes les pommes.

Poser un grand plat sur une grille, sous le plat afin que le beurre qui pourrait déborder du moule coule dedans et non sur le plancher du four.

Enfourner pour 50 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.