

Gâteau aux pommes, miel et spéculoos

Pour un moule carré de 20 cm de côté:

- 50 g de spéculoos
- 2 oeufs
- 2 cs de miel liquide
- 1 yaourt nature
- 200 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 5 cl d'huile
- 2 belles pommes



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

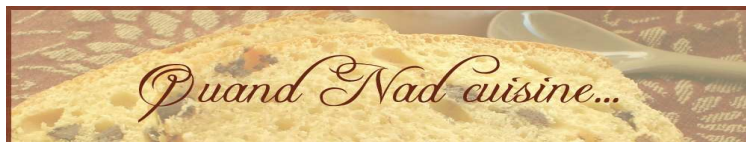
Mixer les biscuits dans le robot de façon à les réduire en poudre.

Dans un saladier, battre les oeufs avec le miel. Ajouter le yaourt puis les spéculoos en poudre. Mélanger.

Incorporer la farine et la levure, puis l'huile. Lisser la pâte et ajouter enfin les pommes pelées et coupées en petits morceaux. Mélanger et verser la pâte dans le moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone).

Enfourner et laisser cuire 20 à 25 min (plutôt 20, à vérifier).

Démouler et tiède et servir froid.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>