



J'ai utilisé des moules à cake en silicone pour avoir ce résultat d'une forme de tarte au pommes mais généreusement garnie de pommes caramélisées et c'est un délice de poser sa cuillère et de déguster.

Ingrédients (12 minis gateaux)

- 2 oeufs
- 1 pot de yaourt
- 1 pot 1/2 de sucre
- 1 pot de beurre ou huile
- 3 pot de farine
- 1 bonne c à café de levure chimique
- vanille

Garniture

- 1 kilo 1/2 de pommes
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre cristallisé
- vanille

Préparation

Commencer par éplucher les pommes, les couper pour avoir des quartiers assez gros mais pas fin puis les badigeonner de citron.

Poser les pommes dans une poêle, rajouter par dessus le sucre et le beurre coupé en morceaux et la vanille.

sur le feu laisser cuire pour dorer et retourner les pommes et on obtient une crème lisse.

Laisser refroidir.

Battre les oeufs et le sucre, rajouter la vanille, huile ou beurre et le pot de yaourt.

Tamiser la farine et la levure.

Mélanger pour avoir une pâte lisse.

J'ai utilisé des moules à cake en silicone pour avoir la forme, donc s'il ne sont pas en silicone beurrer les moules.

Disposer les pommes d'abord (un morceau ou deux selon la grosseur) et mettre un peu de sauce.

Verser un peu de pâte par dessus mais pas trop pour donner la forme d'une tarte car la pâte va gonfler.

Enfourner dans un four préchauffé Th.5 pendant 30 min.

A la sortie du four, démouler les minis gateaux.