

Gâteau au yaourt, pommes, rhum et carambar



(Pour 4)

*2 pots de yaourt
3/4 pot de sucre
2 pots de farine
1 pot de poudre d'amandes
3 œufs
1 sachet de levure
2 grosses pommes
9 carambars
Le jus d'1/2 citron
1 bouchon de rhum*

Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez le sucre avec le yaourt, puis ajoutez la farine et la levure tamisées, la poudre d'amandes, les œufs un à un et le rhum.

Cassez les carambars en petit morceaux. Pelez les pommes et coupez-les en fines tranches en les citronnant.

Beurrez et farinez un moule de 25 cm de diamètre ou un plat à gratin. Incorporez délicatement les 2/3 des pommes et des carambars dans la pâte. Versez dans le moule et enfournez pour 40 minutes.

En cours de cuisson, lorsque le gâteau commence à gonfler, ajoutez le reste des carambars et des pommes. Poursuivez la cuisson. Dégustez tiède ou froid.

Source : recette adaptée de Saveurs, Sept-Oct. 2007.