

# PETITS GATEAUX AU LAIT FERMENTE, CELERI CONFIT & POMMES DESHYDRATEES

Pour 18 muffins

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 + 25 min



*Pour le gâteau :*

**1 yaourt nature (ou l'équivalent en lait fermenté)**

**2 pots à yaourt de sucre (ou vergeoise)**

**3 pots à yaourt de farine T65**

**1 pot d'huile (colza ou tournesol)**

**3 œufs**

**1 sachet de levure chimique**

**1 pincée de sel**

**les graines d'une gousse de vanille**

*Pour le céleri confit :*

**150 g de côte de céleri confit**

**100 ml d'eau**

**100 g de sucre**

*Garniture :*

**1 poignée de morceaux de pommes déshydratées**

**1 belle poignée de feuilles de céleri**

- 1 Laver les branches de céleri, réserver les feuilles. Couper les branches en petits tronçons et les mettre à confire pendant 15 min environ, sur feu doux, dans un sirop préparé en portant à ébullition l'eau et le sucre.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 3 Mélanger le yaourt lait fermenté avec le sucre la vergeoise, ajouter l'huile, les œufs un par un, puis la farine, la levure, la vanille et le sel en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 4 Egoutter le céleri confit et le mélanger à la pâte ainsi que les feuilles de céleri fraîches et hachées.
- 5 Répartir la pâte dans des moules à muffins.
- 6 Déposer sur le dessus quelques dés de pommes déshydratées (pas vraiment la peine de les enfoncer, ils le feront d'eux-mêmes lors de la cuisson !)
- 7 Enfourner pour 20-25 min environ : la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.