

# Gâteau aux pommes et sa croûte croustillante *par Cecilecooks*



Réalisation : 1h30 (avec cuisson incluse)  
Repos : refroidissement  
Cuisson : 60 à 70 minutes  
Quantité : un gâteau de 20 cm de diamètre

## **Ingrédients :**

### Pour la pâte à gâteau

200 gr de beurre mou  
80 gr de sucre semoule (115 gr dans la recette initiale)  
1 gousse de vanille  
150 gr de farine  
1/2 sachet de levure chimique (environ 6 gr)  
1 belle pincée de sel  
2 oeufs entiers  
125 gr de yaourt nature ou fromage blanc  
2 grosses pommes

### Pour la croûte de sucre

50 gr de sucre  
30 gr d'huile neutre

## **Procédé :**

1 - Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante. Préparer le moule à gâteau : beurrer/graisser, puis sucre le moule (comme on le fait habituellement avec la farine). Laver, éplucher, épépiner et couper les pommes en tranches fines.

2 - Dans un grand cul de poule/saladier ou dans la cuve du robot, fouetter le beurre, le sucre et les grains de la gousse de vanille jusqu'à obtenir une texture légère/aérienne, blanche et homogène. En parallèle, mélanger la farine, la levure chimique et le sel.

3 - Quand l'appareil sucre+beurre+vanille est à bonne consistance, ajouter alors les œufs un à un et bien mélanger entre chaque ajout. Puis, incorporer le mélange contenant la farine. Enfin, ajouter le yaourt et mélanger.

4 - Incorporer les tranches de pommes dans l'appareil. Mélanger pour bien enrober les tranches. Verser le tout dans le moule.

5 - Saupoudrer uniformément les 50 gr de sucre (oui ça fait beaucoup) sur le dessus du gâteau et enfourner immédiatement pour 60 à 70 minutes de cuisson. Le gâteau est prêt lorsque la croûte est bien dorée et que la lame d'un couteau planté ressort propre. Réserver à température ambiante.



### Coup de fouet

- au cas où cela ne suffirait pas à votre goût, vous pouvez ajouter des noisettes de beurre sur le sucre de la croûte juste avant d'enfourner pour une croûte encore plus craquante.
- si vous aimez, ajouter 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre. Vous le mélangerez à la farine.
- pour une texture plus "cake" que "clafoutis" de ce gâteau, vous pouvez essayer d'augmenter un peu la quantité de farine et de réduire celle de beurre...mais la dégustation ne sera évidemment pas la même !