

## GATEAU POMMES CHATAIGNES

**Cuisson** : 45 minutes

**Préparation** : 10 minutes

### **Ingrédients :**

- 1 pot de farine de châtaigne
- 2 pots de farine de blé
- 2 pots de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 pot de yaourt
- $\frac{3}{4}$  d'un pot d'huile
- 2 pommes

Faire chauffer le four à T°6 ou 180°

Eplucher et épépiner les pommes, puis les couper en morceaux.

Verser le yaourt dans un bol avec le sucre et les œufs entiers.

Mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux puis ajoutez les farines et la levure et mélanger.

Puis petit à petit, incorporer l'huile petit à petit jusqu'à obtention d'un mélange uniforme et lisse.

Incorporer les morceaux de pommes en remuant doucement.

Beurrer ou huiler un plat à gâteau.

Verser le mélange dans le moule.

Enfourner pendant 45 minutes.