



## Gâteau Fondant Pomme Fraise

Temps de préparation : 15mn  
Temps de repos : Aucun  
Temps de cuisson 40 environ

Difficulté : ★★★★★  
Budget : ★★★★★

### **Ingrédient pour 6/8 personnes :**

- > 2 pommes
- > 300 gr de fraises
- > 2 gros œufs
- > 130 gr de sucre de canne
- > 140 gr de farine
- > 1 yaourt nature
- > 70 gr de beurre fondu
- > 1 sachet de levure chimique (type alsa)
- > 2 CàS de sucre vanillé maison (cf. Trucs et astuces)
- > 1 noix de beurre à température ambiante
- > 2 CàS de sucre de canne
- > 1 CàC de sel fin
- > 1 CàC d'épice (masala, cannelle) - optionnel

### **Matériels particuliers :**

- > Moule à manquer 26 cm

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Laver et égoutter les fraises, les équeuter puis les couper en 2. Les saupoudrer avec le sucre vanillé et réserver. Eplucher les pommes et les découper en fines lamelles et réserver.

Beurrer le moule à manquer et parsemer le fond avec les 2 cuillères à soupe de sucre de canne et réserver. Faire fondre le beurre et réserver.

Dans un robot blanchir les œufs avec le sucre. Lorsque le mélange est devenu blanc et bien mousseux, ajouter le sel, le yaourt, le beurre fondu, la farine, la levure et les épices (optionnel). Ajouter enfin les fruits et mélanger délicatement.

Verser le tout dans le moule à manquer. Mettre au four 40mn. Démouler dès la sortie du four.

### **Trucs et astuces :**

Si vous utiliser des gousses de vanilles pour des préparations, ne le jetez pas une fois infusées et/ou grattées. Séchez-la et placez-la dans du sucre. Vous obtiendrez un délicieux sucre vanillé.

