# Gâteau aux pommes épicées

Par La Popotte sans chichis

## Ingrédients

130 g de beurre demi-sel à température ambiante
120 g de sucre de canne roux
3 gros oeufs
1 cuil à soupe d'extrait de vanille
300 g de farine
1 sachet de levure chimique
100 g de crème fraiche
100 g de yaourt à la grecque
65 g de sucre de canne roux
1cuil à café de mélange d'épices pour pain d'épices ou de 4 épices
3 pommes

Mélangez le beurre* et les 120 g de sucre.

Incorporez la farine mélangée à la levure chimique.

Ajoutez au fur et à mesure les œufs, l'extrait de vanille, la crème et le yaourt.

Versez la pâte dans un moule chemisé.

Pelez et détaillez en lamelles assez épaisses vos pommes.

Dans un saladier, mélangez les épices et 65 g de sucre. Ajoutez les pommes, en les mélangeant bien.

Disposez les lamelles de pommes sur le dessus en les enfonçant un peu.

Faire cuire 1h dans un four préchauffé à 180°C.

Attendre 30 min avant de démouler.

Servez accompagner de crème anglaise ou d'une boule de glace à la vanille.

*Si vous n'utilisez pas de beurre demi-sel, mais du doux, ajoutez 1 grosse pincée de sel.