



Le Gouëron aux pommes

- Pour 6 personnes:
- 1 kg de pommes,
- 1 pot de yaourt,
- 3 pots yaourt de farine, 3
- pots yaourt de sucre,
- 3 oeufs, 1 sachet de levure alsacienne,
- 1 sachet de sucre vanillé, 1
- verre de 2 cl de rhum.

- Préchauffer le four, thermostat 6. Délayer le yaourt avec les œufs, le sucre, la farine, la levure et le rhum.

- Peler les pommes. Les évider et les couper en quartier. Mélanger le tout. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.

- Faire cuire 20 minutes au four.