

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6/8 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Temps de cuisson environ 45 minutes

Préchauffer le four à 180°C (th6).  
Mélanger la polenta, la poudre de noisettes, la fécule et la poudre à lever.  
Bien mélanger le tout.  
Prélever le zeste du citron à l'aide d'une râpe fine.  
Battre les oeufs, le sucre et le zeste de citron.  
Ajouter le beurre fondu puis le yaourt grec en mélangeant bien entre chaque ajout.  
Incorporer le mélange de polenta/ fécule/poudres.  
Eplucher et épépiner les pommes. Les couper en lamelles.  
Beurrer et fariner un moule à manqué de 20 cm de diamètre.  
Verser la moitié de la préparation.  
Disposer la moitié des lamelles de pommes et saupoudrer avec la moitié de la cassonade.  
Verser le reste de la pâte et disposer les lamelles de pommes restantes.  
Saupoudrer du reste de cassonade et de pralin.  
Enfourner et cuire environ 45 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
Conseil d'achat pour le polenta, en épicerie fines italiennes ou, en grande surface, de préférence choisir la marque Alpina Savoie.

Source de la recette  
Carole d'Altergusto.fr

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Je n'avais pas de moule de 20 cm de diamètre, j'ai utilisé un 22 cm de diamètre.  
1 sachet de levure chimique, 3 grosses pommes et 2 yaourts grecs.  
Délicieux dessert à savourer entre amis et famille.  
Facile à réaliser, gâteau moelleux et très léger.  
Ce gâteau à fait l'unanimité chez Mamie Vera

### Ajouter un commentaire



### GATEAU AUX POMMES, NOISETTE, & POLENTA



### Ingrédients

80 g de polenta fine  
80 g de poudre  
de noisettes  
30 g de fécule de maïs  
5 g de poudre à lever  
100 g de sucre  
1 citron  
3 oeufs  
40 g de beurre fondu +  
beurre pour le moule  
280 g de yaourt grec  
2 pommes  
3 cuillères à soupe  
de cassonade  
1 cuillère à soupe de  
pralin (facultatif)

