

L'équipe éducative des SAPE Thônex (Chapelly, Bout'Choux, Marcellly) vous propose

## une activité cuisine

pour s'occuper en famille durant le confinement

---

# GÂTEAU AUX POMMES SANS SUCRE

## Ingrédients

- 1.5 pot de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 banane
- 3 pommes
- 100 g de compote
- 1 œuf
- 1 yaourt nature
- 1 noix de beurre

\*\*\*\*\*

## Préparation

**Temps Total** : 45 min

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 30 min

- Écraser la banane dans un plat
- Ajouter la compote puis le yaourt puis l'œuf et bien mélanger
- Dans un grand bol mettre la farine avec la levure et mélanger
- Ajouter sur le mélange farine + levure le mélange yaourt, compote, banane, œuf et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- Beurrer un plat de 20 cm de diamètre et verser la pâte
- Éplucher les pomme et découper les en fines tranches
- Déposer les tranches sur la pâte
- Éparpiller des petits morceaux de beurre sur le gâteau et enfourner 30 minutes