**Gâteau yaourt pommes noisettes**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/gateau-yaourt-pommes-noisettes-p1040168.psd-r-copy.jpg)** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte à gâteau :  
- 3 œufs**  
**- 150 g de sucre** [**vanillé**](https://recettes.de/vanille) **(maison pour moi)**  
**- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **nature**  
**- 225 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 65 g d'huile neutre ( tournesol pour moi)**  
**- 1 càs de rhum**

**1 moule à cake de 25 cm de long tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Travailler au fouet les œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.  
Ajouter le yaourt et mélanger.  
Incorporer enfin la farine, la levure, l'huile et le rhum.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
La verser dans le moule.

**La garniture :  
- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 1 càs de sucre glace**  
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**Mélanger le sucre et la cannelle.  
Éplucher les pommes et les couper en lamelles épaisses.  
Les enrober délicatement de sucre à la cannelle.  
Les disposer sur la surface du gâteau en les enfonçant légèrement.

**Le crumble :  
- 50 g de beurre ½ sel pommade**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)

Torréfier légèrement les noisettes dans une poêle sèche puis les concasser au couteau.  
Mélanger le beurre avec le sucre et les noisettes.  
Répartir le crumble sur les pommes.  
Enfourner pour 30 minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser refroidir sur une grille.