



## Tartes

# Gouéron du poitou



**50 min** **15 min** **35 min**      **0**      **346**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Pour le gouéron du Poitou

1 kg **Pomme(s)**  
15 cl **Vin blanc**  
40 g **Beurre**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
75 g **Sucre semoule**  
1 **Yaourt**  
150 g **Farine**  
2 c. à café **Levure chimique**

### Dressage

1 **Sucre glace**

### Étape 1

Préparation du gouéron du Poitou

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher les pommes, ôter le trognon avec un vide-pommes et les couper en petits dés avec un couteau éminceur.
- 3 Faire revenir quelques minutes les dés de pommes dans une casserole avec du beurre puis arroser de Pineau des Charentes.
- 4 Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Tout en continuant de battre, ajouter le yaourt puis la farine avec la levure.
- 6 Incorporer les pommes puis verser la préparation dans un moule à manqué.
- 7 Faire cuire 20 à 30 minutes au four.

### Étape 2

Service

- 1 Démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 2 Servir le gouéron tiède ou froid.