

GÂTEAU AU YAOURT

Juin 2005 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 pot de yaourt (en verre) au lait cru (125 g)
- ★ 1 pot d'huile d'arachide (110 g ou 12 cl)
- ★ 3 pots de farine tamisée (225 g)
- ★ 3 œufs
- ★ 2 pots de sucre en poudre (225 g)
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 demi sachet de levure chimique
- ★ 3 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 1 citron jaune bio

Ustensiles : Bol, Saladier, Moule à manqué, Fouet, Grille

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,20 € (soit 0,53 € par personne)



Recette :

Brosser le citron sous l'eau fraîche et l'essuyer. Prélever les zestes avec un économe et les détailler en fins et longs bâtonnets d'un millimètre de large. Préchauffer le four à 150°C (Thermostat 4/5) durant 10 minutes. Beurrer un plat à four ou un moule à manqué.

Vider le yaourt dans un saladier, laver le pot et l'essuyer. Utiliser ce pot comme mesure. Mesurer 2 pots de sucre et verser dans le saladier, puis 3 pots de farine et enfin 1 pot d'huile d'arachide. Bien mélanger au fouet. Ajouter la levure chimique, puis les œufs (cassés un par un dans un bol), le rhum et les zestes. Homogénéiser. Verser l'appareil dans un moule beurré et enfourner à four chaud pour 35 minutes. Laisser reposer 10 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Idéal au petit déjeuner, ou en dessert avec de la compote de pommes ou une salade de fruits (Poêlée de prunes aux pignons).

Boisson :

Un Champagne rosé servi à 6°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.