



ET SI ON PÂTISSAIT ENSEMBLE ?

Gâteau au yaourt à décorer



Privilégions les ingrédients locaux pour soutenir nos producteurs

- 1 yaourt nature
- 2 œufs fermiers entiers
- 3 pots à yaourt de farine luxembourgeoise
- 2 pots à yaourt de sucre en poudre
- 1 pot à yaourt d'huile de pépins de raisins ou de tournesol
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 1 c à c. arôme naturel de vanille liquide

POUR 6 À 8 PERSONNES

Le gâteau préféré des enfants. Un classique des premiers essais des pâtissiers en herbe. Le pot de yaourt sert de mesure : impossible de se tromper !

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante) et préparer tous les ingrédients de la pâte à gâteau.

Dans un cul de poule ajouter 2 œufs entiers et passer les oeufs au batteur ou au fouet.

Verser votre yaourt nature dans le cul de poule. **Puis nettoyer votre pot de yaourt, celui-ci servant désormais de mesure.**

Ensuite verser le reste des ingrédients en utilisant votre pot de yaourt comme mesure et mélanger l'ensemble avec une spatule type Maryse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Beurrer et fariner un moule à manqué. Répartissez bien la farine dans tout le moule, le retourner en le tapant sur le plan de travail, afin de retirer l'excédent de farine.



Verser la pâte précédemment obtenue dans le moule.

Enfourner pour 30 à 40 minutes (le temps de cuisson varie d'un four à l'autre). Au terme de la cuisson, vérifier cette dernière en plantant la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche. Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez le tiédir avant de procéder au démoulage.

Lorsque le gâteau est tiède, le démouler en le retournant sur une main puis le déposer délicatement sur une grille.



fischer1913.com

Follow us on Facebook  / fischer.1913 & Instagram  / fischer.1913



GARNITURE & DÉCORATION : *Notre petit plus !*

Garniture avant ou après cuisson :

Votre gâteau au yaourt est prêt à passer au four, mais vous souhaitez le personnaliser... Pourquoi ne pas le garnir d'une rosace de pommes épluchées et coupées en tranches ?

Vous préférez lui donner une touche finale après cuisson ? Craquez pour un coulis au chocolat... ou toute autre idée de votre choix. A vous de jouer et de nous étonner !



Nappage au chocolat

Garniture aux pommes



2



3

4

