

Gâteaux

Gâteau au yaourt façon julien cadiou



45 min	15 min	30 min	0	537
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le gâteau

2 Yaourt

230 g **Farine**
240 g **Sucre semoule**
110 ml **Huile de tournesol**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le chemisage du moule

10 g **Beurre**
20 g **Farine**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 A l'aide d'une passette, tamiser la farine dans un saladier.
- 2 Ajouter la levure, une pincée de sel et mélanger au fouet.
- 3 Dans un deuxième saladier, verser le yaourt, le sucre et fouetter.
- 4 Casser les œufs dans le saladier contenant le yaourt et mélanger vivement au fouet.
- 5 Verser l'extrait de vanille puis mélanger.
- 6 Verser petit à petit la préparation liquide sur la préparation sèche à base de farine, tout en mélangeant au fouet.
- 7 Une fois le mélange bien homogène, incorporer l'huile et continuer de mélanger avec la spatule.

Étape 2

Cuisson du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 A l'aide d'un pinceau, beurrer le moule à manquer. Fariner le moule en veillant à retirer l'excédent de farine.

- 3 Bien mélanger l'appareil et le verser dans le moule.
- 4 Enfourner à 180°C (Th.6) pendant une trentaine de minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four, le déposer sur une planche et vérifier la cuisson en plantant un pic au centre du gâteau. Si le pic ressort sec, c'est cuit.
- 2 Démouler délicatement le gâteau et le déposer sur un plat de service. Déguster le gâteau quand il est encore chaud.