Julien Cadiou

Gâteaux

Gâteau au yaourt façon julien cadiou

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

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.

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**

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.