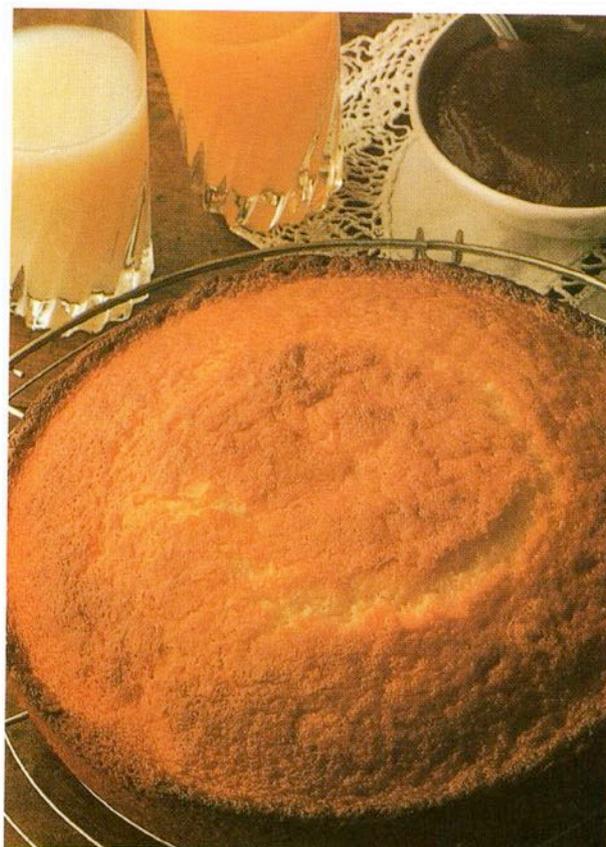


INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 pot de yaourt nature.
- 2 pots à yaourt pleins de sucre en poudre.
- 3 pots à yaourt pleins de farine.
- 1 demi-pot à yaourt d'huile.
- 2 œufs.
- 1 pincée de sel.
- 2 cuillerées à soupe de rhum.
- 1 sachet de levure chimique.
- 20 g de beurre pour le moule.

LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 5/6).
2. Versez le yaourt dans une terrine. Rincez et essuyez le pot, car il servira pour mesurer les autres ingrédients.
3. Ajoutez le sucre en poudre, la farine tamisée, l'huile et une pincée de sel. Mélangez avec une cuillère en bois.
4. Ajoutez alors les œufs entiers, car la pâte est très épaisse et difficile à travailler. Terminez par le rhum et la levure chimique. Vous obtenez une pâte homogène et sans grumeaux. Au besoin, utilisez un batteur électrique.
5. Beurrez un moule à manqué rond et versez-y la pâte.
6. Enfourez dans le four chaud et laissez cuire 50 minutes à 1 heure.
7. Avant d'arrêter la cuisson, vérifiez que le gâteau est cuit en enfonçant un couteau jusqu'au fond. La lame doit ressortir sèche.
8. Démoulez le gâteau sur une grille dès sa sortie du four.
9. Servez froid avec de la compote, du coulis de fruits ou une crème anglaise.



LES CONSEILS DU CHEF

Profitez de cette recette toute simple pour initier vos enfants à la pâtisserie.

La levure chimique sera aisément remplacée par de la levure alsacienne. Au contraire de la levure chimique (bicarbonate de soude, levure alsacienne et baking powder) qui ne fait gonfler la pâte que sous l'influence de la chaleur, l'introduction de levain (ou levure de boulanger) se fait toujours avant la cuisson qui ne peut avoir lieu que lorsque la pâte est bien levée (en général on laisse reposer 6 puis 12 heures).

Veillez à conduire très lentement la cuisson des pâtes levées. Commencée à four très doux, puis moyen et chaud, il faut absolument éviter de brusques écarts de température et ne pas subitement sortir du four un gâteau qui lève.

LES VINS OU LES BOISSONS



Un thé, un jus de fruits ou un vin blanc moelleux.



Recette française



Pour tous les jours



Court
Temps de préparation



Long
Temps de cuisson



Degré de facilité



Dépense à prévoir



Valeur diététique