

Recette : Gâteau au Yaourt et Citron

Informations pratiques

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 35 minutes
- Nombre de portions : 8 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients (utiliser le pot de yaourt comme mesure)

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre en poudre
- 3 pots de farine
- 3 œufs entiers
- 1/2 pot d'huile neutre (tournesol ou colza)
- 1 sachet de levure chimique
- Le zeste et le jus d'un citron jaune bio

Matériel nécessaire

- Un grand saladier
- Un fouet manuel
- Un moule à gâteau (type moule à manqué)
- Une râpe fine pour le zeste

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Beurrez et farinez votre moule.
- Dans le saladier, versez le yaourt. Utilisez le pot vide pour mesurer le sucre et ajoutez-le au yaourt. Mélangez bien.
- Ajoutez les œufs un par un en fouettant entre chaque ajout.
- Incorporez l'huile, le jus de citron et le zeste râpé.
- Ajoutez progressivement la farine et la levure chimique. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 35 minutes.

- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Astuces du chef

- Pour un gâteau plus brillant, réalisez un glaçage rapide avec 50g de sucre glace et une cuillère à soupe de jus de citron.
- Laissez refroidir le gâteau sur une grille avant de le démouler pour éviter qu'il ne s'effrite.
- Vous pouvez remplacer le yaourt nature par un yaourt au citron pour renforcer le goût.