

## Gâteaux

# Gâteau au yaourt façon julien cadiou



**45 min** **15 min** **30 min**      **0**      **537**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      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.