

Le vrai gâteau au yaourt

Quand j'étais petite, je me rappelle que je faisais quelques fois des **gâteaux au yaourt**. C'est même sûrement la seule que j'ai cuisinée étant enfant. Et pourtant, je crois que c'est le gâteau le plus **simple** qui existe, le plus **moelleux**, le moins bourratif. Bref, le gâteau parfait finalement !

Le problème, c'est que **je déteste le yaourt**, je n'en ai donc jamais dans mon réfrigérateur. C'est pour cela qu'il y a au moins des lustres que je n'ai pas fait ce gâteau. Je me suis donc rattrapée ce week-end, et pour un version encore plus gourmande, j'ai ajouté **une pomme**, tout simplement. Je me suis rendue compte après coup que j'aurais pu rendre ce gâteau encore plus sympa en mélangeant les morceaux de pomme avec un peu de **cannelle en poudre**, ou même encore en les faisant revenir rapidement dans une poêle avec du **beurre salé**. Miam miam... Je crois que je vais en refaire cette semaine tiens ! Ce qui est bien avec le gâteau au yaourt, c'est que vous pouvez ajouter ce que vous voulez, bien qu'il soit déjà délicieux nature. **Pomme, poire, abricots, pêches, ananas et noix de coco râpée, confiture, cacao en poudre, pépites de chocolat...** Ce n'est pas le choix qui manque !



Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 yaourt nature (ou aux fruits - de votre choix)
- 3 œufs
- 2 pots de sucre en poudre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3/4 de pot d'huile de tournesol
- 1 pomme (facultatif)



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Versez le yaourt dans un saladier et gardez le pot pour mesurer les autres ingrédients.
3. Ajoutez les œufs et le sucre en poudre puis mélangez. Ajoutez la farine et la levure chimique puis mélangez à nouveau. Terminez par l'huile de tournesol. Fouettez bien pour obtenir une pâte homogène. Versez la pâte dans un moule à manqué. Pour ma part, j'ai utilisé un moule à gâteau avec un trou au milieu (je ne sais pas comment ca s'appelle !), cela permet de faire des petites parts, encore plus gourmandes...^^
4. Épluchez ensuite une grosse pomme et coupez-la en petits morceaux. Ajoutez les morceaux sur le dessus de la pâte et appuyez un peu dessus avec une cuillère à soupe pour les recouvrir d'un peu de pâte.
5. Enfournez le tout pendant 30 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Démoulez le gâteau sur une grille ou sur une assiette et laissez-le refroidir.