

# Gâteau au yaourt

## Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Yaourt nature  
Oeufs  
Sucre en poudre  
Farine  
Huile  
Sachet de levure  
Sachet(s) de sucre vanillé  
Parfum au choix : citron, orange, rhum, etc...  
Eau au fond de la cocotte

### Cocotte de base

6/8 pers.

125 g  
3  
80 g  
200 g  
3 c. à s.  
1  
1  
-  
10 cl ou 100 g

### Grande cocotte

8/10 pers.

150 g  
4  
100 g  
240 g  
4 c. à s.  
1  
2  
-  
15 cl ou 150 g

## Préparation :

- 1 - Versez le yaourt dans une terrine puis ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé. Mélangez.
- 2 - Incorporez les œufs entiers, l'huile et le parfum, (travaillez au batteur électrique).
- 3 - Ajoutez la farine préalablement tamisée avec la levure. Mélangez soigneusement jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- 4 - Beurrez et farinez le moule (ou tapissez-le de papier cuisson).
- 5 - Versez la préparation délicatement en laissant les bords bien propres.
- 6 - Posez votre moule au fond de la cocotte.
- 7 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 8 - Fermez la cocotte.

## Temps de cuisson :

Inversion\*

HAUT :

BAS :

50 mn

Maxi 10 mn  
puis Mini

Maxi 10 mn  
puis Mini

60 mn

40 mn

Mini 40 mn  
puis Maxi

Maxi 15 mn  
puis Mini

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Notes :

.....

.....

.....