

## Recette n° 1

### Le Gâteau au yaourt nature

Ce délicieux gâteau que nous préparait nos grands-mères et que nous dévorions avec le plus grand plaisir ! Il a traversé les générations, et reste toujours aussi simple à réaliser, mais surtout toujours aussi bon !

#### **Liste des ingrédients**

- 1 yaourt nature (mesure)
- 1 pot d'huile
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel



#### **Les étapes de la recette**

- Préchauffez votre four à 200° (thermostat 6)
- Dans un saladier, versez le yaourt
- Ajoutez par dessus 2 pots de sucre, et 3 pots de farine
- Ajoutez le pot d'huile
- Cassez les 3 oeufs et ajoutez-les
- Ajoutez le demi sachet de levure, et le sucre vanillé
- Mélangez le tout avec un fouet, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
- Préparez votre moule ( moule à cake, ou moule à tarte ), en le beurrant bien, pour le démouler facilement après cuisson.
- Etalez la pâte dans le moule, et enfournez pendant 30 minutes !
- Regardez de temps en temps si le gâteau est cuit, car selon les fours, la durée est différente. Pour cela, à partir d'une vingtaine de minutes, enfoncez la pointe d'un couteau au milieu de votre gâteau au yaourt. Si il ressort sans pâte collée, alors c'est cuit !