



Desserts

Autre

Gâteau turban au citron et yoghourt à la Grecque

Pour 6 personnes.

Ingrédients

100 grammes de yaourt grec
2 cuillères à café de levure en poudre
1 bâton de vanille (en option)
220 grammes de beurre
275 grammes de farine
200 grammes de sucre
1 citron (zeste + jus)
pincer sel
4 œufs

Pour le glaçage

125 grammes de sucre en poudre
3 cuillères à soupe d'eau
petites étoiles en sucre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 175°C. Beurrez une forme turban et saupoudrez dessus un peu de farine.

Tamisez la farine, la levure et le sel dans un plat. Dans un autre plat faites un mélange crémeux avec le beurre et le sucre. Ajoutez le yoghourt, le zeste et le jus de citron et le contenu du bâton de vanille. Mixez le tout en un mélange uniforme. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant. Incorporez alors le plat avec les ingrédients secs et continuez à mixer jusqu'à l'obtention d'une belle pâte lisse.

Versez la pâte dans la forme turban et étendez-la uniformément. Cuisez le cake en environ 50 minutes. Contrôlez avec un cure-dents s'il est prêt.

Conseil:

- Laissez le cake refroidir au moins 10 minutes dans la forme. Par la suite faites-le refroidir sur une grille.
- Votre cake brunit trop fort dans le four? Pendant le reste de la cuisson recouvrez-le d'une feuille d'aluminium.

Pour la décoration

Tamisez le sucre en poudre dans un plat.

Ajoutez l'eau et mélangez bien avec une cuillère ou un fouet.

Répartissez le glaçage sur le cake refroidi (!) et décorez avec les étoiles en sucre.

Ustensiles de cuisine

Four

Passoire

Mixeur

