

# Cake au curcuma, noisettes et raisins secs.

(sans gluten ni laitage)

Ce cake est un **gâteau au yaourt** inspiré d'une recette issue de « Desserts sains et gourmands » de Valérie Cupillard.



Voici **les ingrédients** qu'il vous faudra :

- 1 **yaourt de soja**
- 1 pot de **sucre complet** (utilisez le pot du yaourt vide comme dosage)
- ½ pot d'**huile d'olive**
- 3 **œufs**
- 3 pots de **farine de riz complet**
- ½ sachet de **poudre à lever**
- 1 cuillère à soupe de **curcuma**
- 3 cuillères à soupe de **poudre de noisettes**
- 2 cuillères à soupe de **noisettes concassées**
- Des **raisins secs** (à votre goût)
- Du **thé** parfumé

1. Faites tremper vos **raisins secs** dans le **thé**.
2. Mélangez le **yaourt** avec le **sucre** et l'**huile d'olive**.
3. Ajoutez les **œufs** entiers et mélangez.
4. Mélangez la **farine**, la **poudre à lever**, le **curcuma** et la **poudre de noisettes**.
5. Ajoutez le mélange au précédent.
6. Versez les **raisins égouttés** et les **noisettes concassées**, puis mélangez à nouveau !
7. Garnissez un moule de papier sulfurisé et versez la préparation.
8. Vous n'avez plus qu'à enfourner 20 à 25 minutes, thermostat 6 (180°C).



Il ne vous reste plus qu'à déguster !!