

Gâteau au yaourt (bio, fait maison) aux multiples options ...

- **1 pot de yaourt bio** (si possible fait maison et/ou au lait entier de brebis)
- **1,5 pots de sucre roux** de canne (si possible bio, complet et ... équitable)
- **2 à 3 pots de farine** bio (semi-complète si on veut, ou de riz : sans gluten !)
- **1/2 à 1 pot d'huile** bio (1^{ère} pression à froid, si possible de tournesol oléique)
(ou du **lait de coco** bio ... encore plus original ;-)
- **1 sachet de poudre à lever** (= levure chimique sans phosphates ;-)
- **3 œufs bio (n°0** donc ! ou à la rigueur n°1 (= poules en plein air), mais pas plus !)
- **1 pincée de sel** (gris non raffiné de Guérande par exemple ;-)

Options possibles :

Option 1 : Ajoutez 1 sachet de sucre vanillé bio (ou l'intérieur d'une gousse de vanille ... pour donner un petit goût de soleil;-)

Option 2 : Ajoutez 1 fruit coupé en petits morceaux ou râpé (pomme, carotte ...)

Option 3 : Remplacez 1 pot de farine par un pot de poudre d'amandes, noisettes ...

Option 4 : Ajoutez 2 cuillerées à soupe de cacao en poudre non sucré dans la moitié de la pâte ... pour un gâteau marbré sans beurre ! ou du chocolat concassé.

Option 5 : _____
(à compléter selon vos envies et votre imagination ;-)

*** Si vous n'avez que 2 œufs, essayez cette recette : 1 yaourt + 2 œufs + 1 pot de sucre + 1 pot de farine de riz + 1 pot d'amandes en poudre + 1 sachet de poudre à lever**

Mode opératoire :

Mettez le four à préchauffer à 180°C.

Mélangez les ingrédients liquides d'un côté et ceux en poudre de l'autre, puis versez petit à petit la pâte liquide dans la farine (dans un saladier en verre ou en inox bien sûr !).

Vous pouvez aussi mélanger tous les ingrédients ensemble dans un mixeur ;-)

Ajoutez (ou pas !) l'option choisie (n'oubliez pas de séparer la pâte en 2 pour le marbré).

Mettez le tout dans un moule en pyrex, céramique ou inox (pas de Téfal s'il vous plaît !).

Faites cuire ce merveilleux gâteau 15 à 35 minutes (selon le type de four et moule utilisé ...)

Petit truc : Si la pointe d'un couteau lisse ressort sèche (pas collante) : le gâteau est cuit !

Ce gâteau est délicieux encore tiède mais aussi le lendemain dans la boîte à goûter en fer ;-)