

# Cake au yogourt, gingembre confit, quenelle de chantilly vanillée --copy

Recette pour 4



## Description

Voici une recette de cake au yogourt classique, moelleux à souhait! Qui sera vous éveiller les sens avec le gingembre. Remarquable par sa simplicité, il va enchanter les jeunes chefs en herbe.

## L'astuce du chef

Si vous désirez un mélange plus souple, vous pouvez ajouter un oeuf à la recette.

## Ingrédients

### Pour le cake

- 100 Gr Yogourt nature 2%
- 3 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Sucre
- 100 Gr Huile de canola
- 300 Gr Farine
- 2 Cuil. à soupe Poudre à pâte
- 50 Gr Gingembre confit

### Chantilly vanille

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Sucre glacé
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

### Pour le cake

Émincez finement le gingembre confit.

Beurrez et sucrez votre moule à cake (chemiser est le terme technique).

Dans l'ordre indiqué, versez tous les ingrédients dans un bol (sauf la poudre à pâte), mélangez à

l'aide de votre fouet.

Ajoutez la poudre à pâte et le gingembre émincé, finissez de mélanger. Remplissez un moule à cake au 3/4, placez dans le four pour 35 minutes environ.

### Chantilly vanille

Dans un bol bien froid avec votre crème bien froide, ajoutez votre sucre à glace, l'extrait de vanille et fouettez énergiquement d'un geste ample et régulier.

Lorsque votre chantilly présente une belle tenue, ferme, placez-la dans le frigo. Idéalement, utilisez une cuillère à soupe pour réaliser de belles quenelles.

**Bon appétit!**