

Cake au yogourt, gingembre confit, quenelle de chantilly vanillée

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!