

Gâteau au yogourt, coulis de fruits rouges, chantilly à la vanille |

Recette pour 6 portions

Description

Une recette d'une simplicité enfantine! Un bon gâteau à réaliser en famille.

Ingrédients

Gâteau au yogourt

- 80 Ml Yogourt grec nature 0%
- 1 Unité(s) Oeuf
- 150 Gr Sucre
- 80 Ml Huile de canola
- 150 Gr Farine
- 2 Cuil. à thé Poudre à pâte

Coulis de fruits rouges

- 0.25 Casseau(x) Fraise(s)
- 0.50 Casseau(x) Framboises
- 50 Ml Eau
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Chantilly vanille

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Sucre glacé
- 2 Cuil. à thé Extrait de vanille

Préparation

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

Gâteau au yogourt et ananas

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, mélangez à nouveau délicatement.

Remplissez un moule à cake aux 3/4, Laissez sur le bord du comptoir 3 minutes, ensuite placez-le dans le four pour 35 minutes environ.

Coulis de fruits rouges

Passez les fraises et les framboises dans un robot coupe, ajoutez l'eau et le sucre glace.

Passez le tout dans un chinois étamine pour obtenir un coulis de fruits lisse et onctueux.

Gardez quelques fruits pour la décoration

Chantilly vanille

Dans un bol bien froid avec votre crème bien froide, ajoutez votre sucre à glace, ainsi que l'extrait de vanille puis fouetter 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.

Montage

Découpez une belle tranche du gâteau, couchez-la sur l'assiette.

Déposez dessus une belle quenelle de chantilly, à côté déposez quelques fruits rouges.

Finalisez avec le coulis de fruits rouges.

Bon appétit!