



Gâteau au yaourt aux pêches



Vous aurez besoin de :

- 100 g de sucre
- 6 pêches
- 3 oeufs
- 1 yaourt nature
- 2 pots de farine
- 1 pot de sucre en poudre
- 1 pot de poudre d'amande
- 1 pot d'huile de tournesol
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure

Préparation :

- Ebouillanter pendant 30 secondes les pêches et les peler ensuite.
- Couper les pêches en deux et retirer le noyau.
- Pocher les pêches dans un sirop fait avec 100 g de sucre et 30 cl d'eau pendant 5 minutes. Laisser ensuite refroidir dans le sirop avant de les égoutter
- Verser dans un saladier le yaourt et utiliser comme doseur le pot vide.
- Ajouter les œufs, le sucre en poudre, la poudre d'amande et le sucre vanillé. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et rajouter de l'huile.
- Préchauffer le four à 180°C. Tamiser en alternance la farine avec la levure, à ensuite rajouter avec la pâte.
- Couper en quartiers les pêches et les déposer au fond d'un moule. A recouvrir ensuite avec la pâte.
- Mettre le moule au four et laisser cuire pendant 30 minutes. Vérifier en piquant la lame d'un couteau au centre la cuisson.
- Démouler et laisser refroidir avant de servir.