



Cuisine et
dépendances

Marbré aux mûres (gâteau sans oeufs)



Qui n'a jamais fait de gâteau au yaourt ? Ce gâteau est assez classique et surtout très simple à faire , mais j'ai simplement utilisé cette base de recette en la remasterisant un peu. La farine de maïs donne une belle couleur jaune à la pâte, qui contraste avec le violet profond que prennent les mûres en cuisant. Pour finir un pot de confitures maison offert par ma GV (Gentille Voisine), et n'ayant pas d'oeufs, il a fallu largement improviser et au final, on obtient un gâteau moelleux et bien parfumé.

Recette pour les enfants et les allergiques aux œufs.

Ingrédients (pour un petit moule à cake) :

- 2 pots de yaourt naturels (au soja)
- 1 pot de farine de blé
- 1 pot de farine de maïs
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot d'[huile d'olive vanillée](#)
- 1/2 sachet de levure
- 100 à 150 g de confiture de mûres

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6-7)

Verser les yaourts dans un saladier. Garder les pots qui serviront de mesure. Verser un pot de chaque farine et la levure sur les yaourts et mélanger. Ajouter le sucre à la préparation. Bien mélanger en versant l'huile progressivement. Si vous n'avez pas d'huile vanillée, ajouter un sachet de sucre vanillé.

Dans un petit moule à cake, verser la moitié de la pâte à gâteau. Recouvrir de la confiture et verser par dessus le reste de la pâte.

Enfourner et laisser cuire 30 min environ. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau propre : la pointe doit ressortir sèche.

Laisser refroidir après cuisson et servir démoulé.

Le 10 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/10/index.html>