

Gâteau au yogourt et aux petits fruits



Temps total : **1 heure**

Portions **de 8 à 12 portions**

Ingrédients

Gateau

1. 750 ml (3 tasses) de framboises fraîches
2. 5 ml (1 c. à thé) de vanille
3. 60 ml (1/4 tasse) de lait 2 % M.G.
4. 2 blancs d'oeuf
5. 75 ml (1/3 tasse) de margarine non hydrogénée
6. 30 ml (2 c. à soupe) de poudre de noisettes
7. 7 ml (1½ c. à thé) de poudre à pâte
8. 125 ml (½ tasse) de sucre
9. 375 ml (1½ tasse) de farine tout usage

Glacage

1. 5 ml (1 c. à thé) de vanille
2. 10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron râpé
3. 1 œuf, légèrement battu
4. 60 ml (1/4 tasse) de miel
5. 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage
6. 500 ml (2 tasses) de yogourt brassé nature

Méthode

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans le bol d'un robot culinaire ou au mélangeur électrique, réunir la farine, le sucre, la poudre à pâte, la poudre de noisettes, la margarine, les blancs d'oeufs, la vanille et le lait. Bien mélanger.
3. Graisser le fond d'un moule à gâteau rond de 20 à 22 cm (de 8 à 9 po), y verser la préparation et garnir de framboises.
4. Dans un bol, mélanger le yogourt et la farine. Incorporer l'oeuf, le miel, le zeste de citron et la vanille.

Remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Verser sur les framboises. Cuire au four de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

5. Servir chaud ou froid.

Recette élaborée par le chef Julien Letellier dans le cadre du livre de recettes « Une assiette gourmande pour un coeur en santé »