

# Gâteau nuage au Yogourt

## ☀ Ingrédients

- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 pot de yogourt nature (yaourt à la grec)
- 100 ml d'huile végétale
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron ou quelques gouttes d'extrait de vanille (optionnel)

## || Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Beurrer et fariner un moule rond ou à charnière.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Dans un saladier, fouette les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajouter le yogourt, l'huile, et mélangez bien.
6. Incorporer la farine et la levure tamisées petit à petit.
7. (Ajouter le zeste de citron ou la vanille si désiré.)
8. Monter les blancs en neige ferme
9. Incorporer délicatement les blancs montés à la préparation en soulevant la pâte pour garder un maximum d'air.
10. Verser la pâte dans le moule et enfournez pendant 30 à 35 minutes.
11. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir sèche

Une fois cuit, laisser le gâteau refroidir avant de le démouler. Saupoudrez de sucre glace pour une touche finale.

💡 Astuces :



Accompagnez d'un coulis de fruits rouges ou d'une compote pour un dessert raffiné.