

Cake au yogourt, mélange de fruits de saison, coulis, quenelle de chantilly vanillée

Recette pour 4 personnes



Description

Voici une recette de cake au yogourt classique, moelleux à souhait! Remarquable par sa simplicité, il va enchanter les jeunes chefs en herbe.

L'astuce du chef

Si vous désirez un mélange plus souple, vous pouvez ajouter un oeuf à la recette.

Ingrédients

Pour le cake

- 100 Gr Yogourt nature 2%
- 3 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Sucre
- 100 Gr Huile de canola
- 300 Gr Farine de blé
- 2 Cuil. à soupe Poudre à pâte

Fruits de saison

- 1 Unité(s) Banane
- 8 Unité(s) Fraise(s)
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Kiwi
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 1 Unité(s) Pomme mcintosh

Chantilly vanille

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Sucre glacé

- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille

Coulis de fruits de saison

- 1 Casseau(x) Fraise(s)
- 1 Casseau(x) Framboises
- 2 Unité(s) Mangue fraîche

Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Préchauffez votre four à 375 F°

Pour le cake

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, finissez de mélanger. Remplissez un moule à cake au 3/4, placez dans le four pour 35 minutes environ.

Fruits de saison

Faites bouillir votre sirop durant 5 minutes environ avec la gousse de vanille gratée ainsi que l'anis étoilé, puis arrêtez la cuisson.

Détaillez vos fruits en petits cubes (brunoise). Utilisez des fruits de saison, nous vous en avons suggéré plusieurs dans les ingrédients de cette recette, à vous de faire votre choix! Plongez-les dans le sirop, mélangez délicatement.

Mettez l'ensemble au réfrigérateur, assurez-vous de vous en servir bien froid.

Chantilly vanille

Dans un bol bien froid avec votre crème bien froide, ajoutez votre sucre à glace, l'extrait de vanille et fouettez 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.

Coulis de fruits de saison

Encore une fois, utilisez un fruit de saison, coupez-le, placez-le dans un blender, ajoutez le sirop et mixez pour obtenir un coulis bien lisse. Suivant les fruits utilisés, passez votre coulis dans un chinois fin.

Montage

Dans une assiette, déposez un morceau de votre gâteau, recouvrez-le généreusement de fruits au sirop.

Déposez dessus une belle quenelle de chantilly vanillée, arrosez l'ensemble de votre coulis.

Idéalement, déposez une belle feuille verte en finition.

Bon appétit!