



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

## GÂTEAU AU YAOURT AUX CERISES ET À LA CARDAMOME



INGRÉDIENT  
PRINCIPAL

Farine

TEMPS DE  
PRÉPARATION

Moins de 2 heures

PERSONNES

10+

### VUE D'ENSEMBLE

Un délicieux gâteau léger et moelleux qui cuit dans un faitout. Aucun papier ou graissage n'est nécessaire et il se conserve bien aussi - parfait avec une tasse de thé.

### INGRÉDIENTS

- 7 œufs, moyens
- 350g de sucre en poudre
- 215ml de yaourt nature
- 110ml d'huile de colza
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 500g de farine nature
- 2 cuillères à café de levure
- 3 cuillères à café de cardamome moulue
- 400g de cerises rouges dénoyautées

### PRÉPARATION

- 1) Préchauffer le four à 180°C
- 2) Fouetter ensemble les œufs et le sucre en poudre pendant 5 minutes.
- 3) Ajouter lentement le yaourt, la vanille et l'huile de colza tout en fouettant.
- 4) Incorporer la farine, la levure et la cardamome.
- 5) Verser le mélange dans la casserole (ne pas graisser ou tapisser la casserole)
- 6) Placer les cerises sur le dessus du mélange à gâteau et mettre au four pour cuire pendant 1 heure.
- 7) Si le gâteau se colore correctement mais n'est pas tout à fait prêt (vérifier avec une pointe de couteau, si elle ressort propre la cuisson est terminée), replacez le cake à cuire encore 15 minutes avec le couvercle en verre.

Copyright Image/Recette © 2020 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)