



GÂTEAU AUX NOIX

Ingrédients

Pour 1 gâteau

2 oeufs

1 yaourt

125g d'amandes effilées

70g de farine

100g de sucre

100g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1/2 càc de levure chimique

1 banane

Étapes

- 1.** Préchauffer le four à 200°C. Pendant ce temps, mélanger dans un bol : les œufs, le sucre, le sucre vanillé et mélanger.
- 2.** Ajoutez ensuite le yaourt, 80g de beurre fondu, les amandes effilées et mélangez à nouveau.
- 3.** Pour finir, ajoutez la farine, la levure chimique et une pincée de sel. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4.** Beurrez un plat allant au four et versez la préparation à l'intérieur, saupoudrez quelques amandes effilées dessus pour la présentation.
- 5.** Enfournez environ 30 minutes, vérifiez qu'il est parfaitement moelleux en plantant une lame de couteau : il doit ressortir à peine humide. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler, placez des rondelles de banane sur les bords et servez.