



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

GÂTEAU AU YAOURT AUX MYRTILLES

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régèrent !**





GÂTEAU AU YAOURT AUX MYRTILLES



8 PERSONNES



15 MIN.



30 MIN.

INGRÉDIENTS

- 1 pot de yaourt de 125 g
- 3 pots de farine
- 1 pot de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 125 g de beurre
- 2 pots de myrtilles
- Sucre glace

Versez le yaourt dans un saladier. Lavez le pot et essuyez-le pour mesurer les ingrédients. Incorporez les œufs au yaourt ainsi qu'un pot de sucre roux. Ajoutez ensuite le beurre fondu (tiède).

Mélangez 3 pots de farine avec la levure chimique et ajoutez-les au reste. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Versez une fine couche de pâte dans un moule à manqué, étalez un pot de myrtilles. Versez le reste de la pâte, puis ajoutez un second pot de myrtilles.

Enfournez pour 30 minutes à 180°C. Laissez tiédir puis démoulez.

Saupoudrez de sucre glace.