

Ma forêt de sapins

(ou Vanilla cake de Nigella Lawson)



Ingrédients(pour 10 personnes) :

- 250g de beurre mou
- 350g de farine.
- 300g de sucre semoule (cassonade).
- 6 oeufs.
- 4 càs d'extrait de vanille.
- 1 càc de bicarbonate.
- 250ml de yaourt grec soit 2 pots.
- du sucre glace pour la déco.

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un robot, mettre le sucre et les oeufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer le beurre fondu, tiédi, l'extrait de vanille, le bicarbonate, la farine et le yaourt. Bien fouetter.
- Faire fondre dans un bol un peu de beurre et avec un pinceau badigeonner tout l'intérieur du moule.
- Verser la préparation dans le moule et mettre au four pour 45 à 60 mn.
- A la fin de la cuisson, sortir le gâteau du four et attendre 1/2h avant de le démouler sur un plat sans le brusquer,

A froid, on saupoudrera de sucre glace pour que nos sapins soient enneigés, magnifique !

