

Faux dessert alsacien

Oui, j'ai eu peur de rater le Kouglof, alors j'ai cherché à le remplacer par une recette plus sûre, plus éprouvée .

Gâteau au yaourt

(Recette de Maman)



Ingrédients (pour un moule à cake ou dans mon cas 6 faux kouglofs dans des moules à silicone) :

1 **yaourt** (le pot va servir de mesure)

1pot 1 ½ de **sucre**

2 pots de **farine**

1 pot d'**huile** (tournesol)

2 **oeufs**

½ sachet de **levure**

2 sachets de **sucre vanillé**

Pincée de **sel**

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients sans ordre particulier, de façon à avoir une belle pâte lisse et onctueuse.
- La couler dans le ou les moules beurrés.
- Mettre à cuire au four à 180 ° pour 20 mn.

On peut l'agrémenter de fruits confits ou raisins secs gonflés dans du kirsch ou de l'eau de vie de prune locale.

Je l'ai accompagné d'une crème pâtissière aromatisée au kirsch.

Mais il y avait bien d'autres possibilités pour accompagner l'assiette alsacienne:

- Pain d'épices (la recette avant Noël, promis !) et salade d'orange aux épices + miel.
- Faux kouglof glacé : en malaxant une glace vanille avec du kirsch et des raisins secs, moulée dans de petits moules à kouglof et remis au froid saupoudrée d'un nuage de cacao.
- Des sablés alsaciens et de la crème au vin blanc, déjà plus difficile.
- Etc...

Mais bien entendu si vous vous en sentez capable, tentez donc le vrai kouglof, le top !