GATEAU AU THE DE NOEL

Gâteau d'Yvette, dégusté lors de notre dernière rando de l'année 2016.
Ingrédients pour 6 à 8 personnes.
Pour la pâte :

- un yaourt nature
- 75 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 œufs
- 2 cuillers à soupe d’ huile d’olive
- 1 cuiller à café de Cannelle
- le zeste d’ une demie orange
- le zeste d’ un demi citron

Pour la garniture :

- 2 pommes
- 1 poire (ou une petite boîte de poires au sirop)
- 1 sachet de raisins secs
- du Thé de Noël de votre choix.
- un peu de beurre pour le moule.

Préparation

Faites infuser un bol du Thé de votre choix, de manière à obtenir un Thé bien fort.
Plongez environ trois poignées de raisins secs dans le Thé encore chaud, puis couvrez le bol et laissez les raisins gonfler.
Brossez le citron et l’orange sous l’eau et prélevez la moitié de leur zeste à l’aide d’un couteau économe.
Dans un mixer, hachez ces zestes avec le sucre de manière à obtenir un sucre humide et très parfumé.
Pour préparer la pâte de ce gâteau au Thé de Noël, mélangez le yaourt, avec le sucre parfumé aux agrumes et le sachet de sucre vanillé.
Incorporez la farine et la levure ensemble, en alternant avec les œufs entiers.
Ajoutez l’huile d’olive et parfumez la pâte avec de la cannelle.
Pelez les pommes et la poire et détaillez-les en petits dés.
Incorporez-les à la pâte, ainsi que les raisins préalablement égouttés.

Cuisson

Versez la préparation dans un moule beurré ou encore dans un moule en Silicone de forme amusante, en particulier si vous souhaitez servir ce gâteau au Thé de Noël pour un goûter festif.
Faites cuire le gâteau environ 25 minutes à 180° (th.6).
La pointe d’un couteau planté au cœur du gâteau doit ressortir propre.
Servez ce gâteau accompagné d’une tasse de Thé et, éventuellement, d’une crème anglaise.