

Gâteau d'anniversaire au yaourt, fraises et huile d'olive Bio

Vous cherchez un gâteau d'anniversaire beau, très facile à concocter avec les enfants et réalisable sans balance ? Edda du blog [Un déjeuner de soleil](#) vous propose un délicieux gâteau au yaourt, fraises et huile d'olive tout frais, fruité et parfumé qui ravira les petits et les grands.

- 6 Pers.
- 20 Min.
- 30 Min.

Ingrédients

Pour le gâteau au yaourt et à l'huile d'olive

- 1 pot de yaourt nature (125 g)
- 3 pots de farine ordinaire T55, T65 ou bien 2 pots de farine et un pot et quelques c.à.s en plus d'amidon de maïs
- 2 pots de sucre semoule ou sucre de canne blond
- 2/3 de pot et quelques c.à.s d'**huile d'olive vierge extra Bio**
- 3 oeufs entiers
- 1 c.à.c de levure chimique ou de bicarbonate alimentaire
- Le zeste d'un citron jaune non traité
- La pulpe d'une belle demie gousse de vanille

Pour la garniture

- 2 pots (250 g environ) de yaourt grec dense et crémeux
- Une barquette de fraises (250 g)
- 3 c.à.s de confiture de fraises
- 2 c.à.soupe de sucre
- 2 c.à.soupe d'**huile d'olive vierge extra Bio**
- La pulpe de l'autre demie gousse de vanille
- Quelques framboises fraîches

- Quelques pistaches
- Quelques feuilles de menthe

Préparation

Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante). Huilez un moule de 20 cm à l'aide d'un pinceau. Posez sur le fond un disque de papier cuisson (cela facilitera le démoulage) et farinez les parois. Retirez l'excédant de farine.

Préparez le gâteau. Versez le yaourt dans un bol. Mesurez l'**huile** et versez-la dans un autre bol. Lavez et essuyez le pot de yaourt pour mesurer les ingrédients secs.

Dans un saladier, versez les œufs et le sucre puis fouettez quelques minutes. Ajoutez la vanille et le zeste de citron puis l'**huile** et mélangez. Tamisez la farine avec la levure puis incorporez-la au reste.

Versez cette pâte dans le moule et enfournez pendant 30 à 35 min. Le gâteau doit gonfler, dorer. Pour savoir si la cuisson est bonne, enfitez la pointe d'un couteau ou un cure-dent, votre ustensile doit ressortir sec. Laissez tiédir puis démoulez sur une grille. Si besoin coupez un peu la base qui a gonflé afin que le gâteau soit lisse sur les deux surfaces.

Préparez la garniture. Mélangez le yaourt grec bien froid avec le sucre. Lavez et essuyez les fraises puis coupez-les en morceaux, assaisonnez avec l'**huile d'olive** mélangée à la pulpe de vanille.

Étalez une couche de confiture de fraises sur la surface du gâteau puis garnissez avec le yaourt.

Ajoutez ensuite les framboises, les feuilles de menthe et des petits éclats de pistache sur le dessus du gâteau pour la décoration.

Astuces

Conservation : le gâteau au yaourt seul (non garni) se conserve deux à trois jours à température ambiante recouvert de film alimentaire. Une fois refroidi, vous pouvez aussi le congeler. Il suffira de le faire décongeler quelques heures à température ambiante.

Une fois garni le gâteau se conserve plusieurs heures au frais (ne prolongez pas trop, les fraises en souffriraient). N'oubliez pas de le servir à température ambiante.

Huile d'olive Bio : elle va apporter un parfum et du moelleux au gâteau, très agréable. L'**huile** sur les fraises va d'une part les protéger et apporter d'autre part une saveur supplémentaire.

Yaourt grec et alternatives : il est très crémeux tout en restant

léger en bouche. Si vous n'en trouvez pas, optez pour un yaourt que vous ferez égoutter quatre heures de manière à ce qu'il soit plus dense. Vous pouvez aussi le remplacer par un mélange de mascarpone et de ricotta ou bien de la crème fraîche épaisse (dans ce cas la saveur sera plus acidulée), à ajouter au dernier moment.

Variantes : vous pouvez aromatiser le gâteau comme vous le souhaitez : d'autres agrumes, des épices et même du cacao (4 cuillères à soupe). Vous pouvez remplacer un tiers de la farine par de l'amidon de maïs pour plus de légèreté ou même de poudre d'amande pour un côté plus fondant.

Pour une texture plus souple, séparez les blancs des jaunes d'oeufs, fouettez les premiers en neige ferme et ajoutez-les en dernier, en deux fois, délicatement, dans la pâte

D'autres pâtisseries

Panna cotta et ananas rôti

Gâteau au chocolat spécial Saint-Valentin

Gâteau des rois à l'huile d'olive

Un amour de friand

Couronne des petits pains de Noël aux olives noires