

# Gâteau au yaourt, crème fouettée et melon

8 Pers.

20 min

35 min

## INGRÉDIENTS

Pour le gâteau :

- 1 pot de yaourt
- 2 œufs
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1 pot d'huile
- 1 sachet de levure chimique

Pour la crème fouettée :

- 30 cl de crème liquide bien froide
- 100 g de sucre glace
- 2 melons



## PRÉPARATION

ÉTAPE 1 Préparez le gâteau :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Battez les oeufs avec le sucre dans un saladier.
3. Ajoutez l'huile et mélangez bien.
4. Incorporez la farine et la levure puis mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
5. Beurrez un moule à gâteau. Versez la pâte à l'intérieur.
6. Enfournez pendant environ 35 minutes.
7. Laissez tiédir et démoulez.
8. Laissez refroidir à température ambiante.

ÉTAPE 2 Préparez la crème fouettée :

1. Montez la crème liquide en chantilly bien ferme au batteur électrique.
2. Ajoutez le sucre glace en continuant de fouetter.
3. Laissez la chantilly reposer au frais pendant 30 minutes.
4. Retirez l'écorce et les pépins des melons.
5. Coupez la chair en cubes.
6. Placez le gâteau sur un plat de service.
7. Recouvrez la surface du gâteau avec la crème fouettée.
8. Placez dessus les cubes de melon.
9. Réservez au frais jusqu'au service.