

Olivier Largy, Chef du restaurant

ici m'aime à Rouvray

Cake aux bourgeons de sapin !

## INGREDIENTS (pour 6 personnes)

- ☞ 1 pot de yaourt 125 g
- ☞ 3 œufs
- ☞ 250 g de sucre
- ☞ 250 g de farine
- ☞ 125 g d'huile
- ☞ 1 sachet de levure chimique
- ☞ 15 g de beurre pour le moule
- ☞ 30 bourgeons de sapin

## DEROULE DE LA RECETTE

Préchauffer le four à 180 degrés.

Verser le yaourt, le sucre et les œufs dans un saladier et mélanger.

Ajouter la farine, la levure et l'huile puis mélanger la préparation.

Rincer et sécher les bourgeons sur un papier absorbant et mixer grossièrement.

Ajouter les bourgeons dans la préparation et verser le tout dans un moule à cake beurré.

Laisser cuire pendant 40 minutes.

Dégustez !