

Gâteau au yaourt à la macédoine de fruits et glaçage rose aux M&M's



Pour 4 personnes :

- 1 sachet de levure chimique
- 1 yaourt brassé à la vanille
- 3 oeufs
- 1 pot 1/2 de farine de blé
- 1 pot 1/2 de maïzena
- 2 pots de sucre semoule
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 boîte de 800 g de macédoine de fruits
- un peu de beurre et deux cuillère à soupe de farine

Pour le glaçage :

- un blanc d'oeuf
- une poignée de M&M's
- 150 g de sucre glace
- le jus d'1/2 citron
- colorant alimentaire rouge

Préchauffez le four à 180°C (th. 6) pendant 10 min.

Gardez le pot de yaourt après avoir verser le yaourt dans un saladier. Egouttez la macédoine de fruits et mélangez-la à deux cuillère à soupe de farine. Mélangez tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré.

Faites cuire pendant 40 min. Au bout des 40 min, placez un papier aluminium sur le dessus du gâteau et laissez encore cuire 15 min.

Enfoncez la lame d'un couteau dans le gâteau, si elle ressort sèche c'est que le gâteau est cuit.

Le laissez refroidir puis démoulez (vous pouvez le placer quelques minutes au réfrigérateur pour créer un choc thermique et le démouler sans le casser).

Posez le gâteau sur une grille.

Fouettez le blanc d'oeuf pour le faire mousser, ajoutez le sucre glace, le jus de citron et deux gouttes de colorant rouge alimentaire. Nappez le gâteau avec le glaçage.

Placez au réfrigérateur. Avant de servir décorez de M&M's écrasés.