

# Gâteau arménien au yoghourt

Recette pour 1 moule à manqué de Ø 20 à 22 cm

Ingrédients

**4 blancs d'œufs**

**50 g de sucre glace**

**1 pincée de sel**

**4 jaunes d'œufs**

**100 g de sucre**

**150 g de yoghourt à la grecque**

**60 g d'huile neutre (colza, pépin de raisin)**

**1 zeste de citron ou 15 gouttes d'huile essentielle de bergamote**

**220 g de farine à pâtisserie**

**30 g d'amidon de blé (Epifin en Suisse) ou fécule de maïs.**

**8 g de poudre à lever (levure chimique)**

- Casser les œufs, réserver les jaunes puis monter les blancs en neige ferme avec les 50 g de sucre et une pincée de sel, ils doivent briller, comme pour une meringue. Réserver au frais.
- Reprendre les jaunes et au fouet électrique (ou au robot), les travailler avec le sucre, le mélange va blanchir et prendre du volume.
- Tout en continuant à battre en petite vitesse, ajouter le yoghourt, l'huile, le zeste de citron (ou l'huile essentielle). La masse va redevenir liquide, pas de panique !
- Mélanger la farine, la fécule, la poudre à lever puis tamiser l'ensemble sur l'appareil et mélanger tranquillement avec une maryse. La pâte va prendre de la consistance.
- Ajouter maintenant les blancs en neige progressivement, en soulevant la préparation. Et miracle, c'est là que l'appareil va s'assouplir et devenir honctueux.
- Chemiser (ou beurrer/fariner) le moule à manqué et y verser l'appareil.
- Enfourner de suite dans un four préchauffé à 180°C et cuire pour environ 35 minutes. Contrôler la cuisson avec une aiguille à tricoter, si elle ressort sèche, c'est ok, vous pouvez respirer et sortir le gâteau du four.

- Attendre 30 minutes avant de le démouler puis le laisser refroidir sur une grille.
- A déguster aussitôt, les visites n'y verront rien...