




*ateliers  
cuisine*

**Au four et  
au Moulin**



*lectures  
culture*



*Concours du  
gâteau au yaourt  
revisité*



*Cuisinez  
Participez  
Gagnez !*



*Au cœur  
des saveurs*



**Le Moulin**

*Entrée libre et gratuite Rue des Anciens Combattants d'Afrique du Nord*

DÉPARTEMENT DE  
**L'EUPE**  
*en Normandie*



VILLE DE  
**Louviers**

## *Règlement du concours*

*Le concours est ouvert à tous !*

1. Suivez la recette du gâteau aux yaourts ci-dessous fournie.
2. Ajoutez-y une (ou plusieurs) touche(s) de fantaisie.
3. Déposez votre gâteau dimanche entre 10h et 15h au Moulin.

Le Jury se réunira à 16h30 et délibèrera sur place.  
Résultats et nomination du gagnant le jour même.



## *Recette du gâteau aux yaourts*

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 35 minutes

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

1 yaourt nature	1/2 pot d'huile
2 pots de sucre	3 œufs
1 sachet de sucre vanillé	1/2 sachet de levure chimique
3 pots de farine	1 pincée de sel

### **Préparation de la recette :**

Dans cette recette le pot de yaourt sert de mesure.

1. Allumez le four thermostat 5-6 (180°C). Beurrez un moule rond.
2. Versez le yaourt dans un saladier et ajoutez dans l'ordre en mélangeant bien avec une cuillère en bois : les sucres, les œufs un à un, la farine, la levure, le sel, l'huile.

**Pour finir :** Mettez la préparation dans le moule beurré et faites cuire 35 minutes. Laissez refroidir et démoulez.

*Inventez la suite ! Et bonne chance !*

