




*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 !

