

Gâteau au yaourt à la berce

Ingrédients

3 verres de farine

1 verre + 2 cuillerées à soupe de sucre

1 verre de yaourt de brebis

1 bol de pétioles de berce

2 cuillerées à soupe de graines de berce vertes séchées

½ verre d'huile (olive ou tournesol) ou de beurre fondu

3 œufs

1 pincée de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

Préparation

Couper les pétioles de berce en petits tronçons. Dans une casserole, faites-les cuire doucement dans le beurre, puis ajouter les 2 cuillerées à soupe de sucre et laisser caraméliser. Réserver.

Mélanger farine, sucre, bicarbonate et sel dans un saladier.

Casser dedans les œufs un à un en mélangeant bien.

Ajouter le yaourt de brebis, puis l'huile ou le beurre fondu.

Incorporer les pétioles caramélisés et les graines de berce. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule beurré et faire cuire une bonne demi-heure à four chaud.

Recette : Pascale Burel