

Version beurre salé

Pour 6-8 personnes - Préparation < 20 min - Cuisson 40 min

125 g de yaourt	1 sachet de levure chimique
225 g de sucre semoule	115 g de beurre salé
3 œufs	(+ pour le moule)
225 g de farine	1 sachet de sucre vanillé
(+ pour le moule)	1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez ces derniers avec le sucre puis ajoutez le yaourt. Faites fondre le beurre et incorporez-le.
3. Mélangez la farine avec la levure et ajoutez-les progressivement, tout en mélangeant.
4. Au batteur, montez les blancs en neige avec la pincée de sel, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Incorporez-en 1/3 à la pâte, en fouettant puis ajoutez le reste en soulevant bien l'appareil.
5. Beurrez et farinez un moule à manqué de Ø 22-24 cm et versez la pâte. Enfourez pour 30 à 35 min. À la fin de la cuisson, lorsqu'il commence à devenir doré, saupoudrez-le de sucre vanillé et terminez la cuisson pendant 5 min.
6. Laissez-le refroidir au moins 15 min avant de le démouler. Posez-le sur une grille à gâteau pour le laisser complètement refroidir avant de le déguster.

Version orange-pavot

Pour 6-8 personnes - Préparation < 20 min - Cuisson 45 min

120 g de petits suisses (soit 2 petits suisses)	1 sachet de levure chimique
225 g de sucre semoule	1 orange non traitée
225 g de farine	2 cuil. à soupe de pavot
(+ pour le moule)	Pour le glaçage
3 œufs	50 à 100 g de sucre glace
5 cl d'huile de noix	2 cuil. à soupe de Cointreau
(+ pour le moule)	2 cuil. à soupe d'eau

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Fouettez les œufs avec le sucre puis ajoutez les petits suisses préalablement égouttés et l'huile de noix.
3. Mélangez la levure avec la farine et incorporez-les petit à petit, tout en fouettant jusqu'à obtenir une texture homogène.
4. Avec une micro-râpe, râpez le zeste de l'orange et pressez-la. Incorporez le jus et le zeste à la pâte ainsi que les 2/3 du pavot.
5. Huilez et farinez un moule à cake puis versez la pâte et enfourez pour 35 à 45 min en surveillant bien la cuisson. Il sera cuit lorsque la lame d'un couteau plantée au cœur du cake ressortira propre.
6. Par ailleurs, préparez le glaçage. Délayez le sucre glace avec l'eau et le Cointreau. Ajustez la consistance en remettant plus ou moins de sucre glace. Vous devez obtenir un glaçage pâteux mais fluide à la fois. Incorporez le reste de pavot. Réservez.
7. À la sortie du four, laissez refroidir le cake 5 min avant de le démouler. Laissez-le refroidir complètement sur une grille avant de le recouvrir de glaçage. Laissez figer le glaçage puis dégustez-le à température ambiante.