

Cake à la grenade et au yaourt

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour le cake

4 œufs
100 grammes de cassonade blonde
100 grammes de sucre cristallisé
100 grammes de yaourt grec
100 ml d'huile d'olive
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 orange (le zeste râpé)
125 grammes de farine fermentante
100 grammes de pistaches (hachées)

Pour le nappage

75 grammes de fromage à la crème
150 grammes de yaourt grec
2 cuillères à soupe de sucre impalpable
1 grenade
menthe

Méthode de préparation

1. **Battez les œufs et le sucre au mixeur jusqu'à l'obtention d'une crème claire qui a au moins doublé de volume.**

2. **Ajoutez le yaourt, l'huile, l'extrait de vanille et le zeste d'orange. Mélangez bien.**

3. **Incorporez la farine et les pistaches. Versez ce mélange dans un moule à manqué de 20 cm (beurré et recouvert de papier sulfurisé). Laissez cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 160 °C. Utilisez un bâtonnet en bois pour vérifier si le cake est cuit. Démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille.**

4. **Préparez maintenant le nappage : battez le fromage à la crème, le yaourt grec et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange léger. Nappez-en le cake. Garnissez-le de graines de grenade et de feuilles de menthe.**