



Gâteau au yaourt à la poire et au gingembre

 **Temps de préparation**

> 1h

 **Difficulté**

Facile



Ingédients

115 grammes de beurre (à température ambiante + extra)
200 grammes de sucre
3 gros œufs
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1/4 cuillerée à thé sel
3 cuillères à soupe de gingembre (râpé)
1/3 cuillerée à thé cardamome en poudre
190 grammes de farine (+ extra)
120 grammes de yaourt grec
3 poires mûres (en tranches)
de sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez et farinez un grand moule à charnière rond. Réservez.
- 2.** Mélangez le beurre avec le sucre pendant 5 minutes jusqu'à obtenir un mélange crèmeux. Ajoutez les œufs un par un tout en continuant à mixer. Ajoutez la levure chimique, le sel, le gingembre et la cardamome. Incorporez la farine puis le yaourt grec. Assurez-vous que tout soit bien mélangé et versez dans le moule à charnière.
- 3.** Disposez les tranches de poire sur le dessus. Enfoncez-les légèrement dans la pâte. Mettez au four préchauffé à 180 °C pendant 40 à 45 minutes.
- 4.** Laissez refroidir 10 minutes et retirez le gâteau du moule à charnière. Saupoudrez de sucre glace.