



De Sandrine
Franchini-Guichard
(Maison Galatà)



Ingrédients pour la base

- 3 oeufs (les blancs en neige ajoutés en dernier)
- 1 yaourt de brebis (le pot sert de verre doseur)
- 1 pot de yaourt de sucre de canne brut ou complet
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de gomme de guar
- 1 pot d'huile de tournesol ou d'huile d'olive pour la variante au citron
- 2 pots de yaourt de mix farine sucré sans gluten
- 5 grammes de poudre à lever sans gluten

Les variantes

1 – **À la vanille:** 1 gousse de vanille et 2 cuillères à soupe de rhum. On peut aussi ajouter des pépites de chocolat avant d'enfourner.

2 – **Au citron:** 1 zeste et le jus d'1 citron bio, on peut finir par un glaçage citron avec 2 jus de citron et 3 ou 4 cuillères à soupe de sucre glace. Idem si l'on souhaite une variante à l'orange.

3 – **Aux fruits:** pomme, poire, fruits rouges, pruneaux, ananas à ajouter sur le dessus avec quelques petits morceaux de beurre et du sucre complet avant d'enfourner.



Cuire 35 à 40 min à 185 ° dans un moule en métal graissé ou chemisé.
Changer la forme du moule pour varier les plaisirs.