

Bundt cake moelleux aux fraises et tahiné

Pour le bundt cake au tahiné :

- 100 g de beurre à température ambiante
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 2 c.s. de tahiné (pâte de sésame blond)
- 100 g de yaourt à la grecque
- 150 g de farine
- 1/2 c. c. de bicarbonate alimentaire

Pour le glaçage et la déco :

- 50 g de yaourt à la grecque
- 1 c.c. de sucre
- quelques fraises
- 1 c.c. de zestes de citron

Pour réaliser ce gâteau, commencez par battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien après chaque ajout. A l'aide d'une spatule, incorporez le tahiné et le yaourt. Ajoutez enfin, en plusieurs fois, la farine et le bicarbonate.

Beurrez et farinez un petit moule à kouglof (le mien fait 15 cm de diamètre dans sa partie la plus large) et versez-y la pâte. Faites cuire à 180°C pendant environ 40 min (vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau). Sortez du four, laissez refroidir et démoulez. Si le gâteau a beaucoup gonflé, vous pouvez couper légèrement la base pour qu'il tienne bien debout.

Mélangez le reste de yaourt avec le sucre. Versez sur le bundt cake refroidi. Coupez quelques fraises et décorez-en le gâteau. Saupoudrez de zestes de citron, c'est prêt ! Sans le glaçage, le gâteau restera bien moelleux en le conservant quelques jours dans une boîte hermétique. Avec le glaçage, je vous conseille plutôt de le manger immédiatement. Mais je ne me fais pas trop de soucis pour ça !

