



## Le gâteau renard de Martine et Léa

Nous avons réalisé ce gâteau grand-mère – petite fille ; il est fondé sur la recette du gâteau au yaourt.  
Martine et Léa.

### **Ingrédients :**

*Pour le gâteau au yaourt :*

- 1 pot de yaourt
- 1 œuf
- 2 verres de sucre
- 3 verres de farine
- ½ verre d'huile
- ½ sachet de levure chimique
- 2 pommes coupées en dés

*Pour la crème à l'orange :*

- 3 œufs
- 2 oranges
- 120g de beurre
- 130g de sucre en poudre
- + du chocolat fondu.

### **La recette :**

*La crème à l'orange :*

Fouetter les œufs et le sucre dans un saladier.

Rapper le zeste et presser les oranges puis ajouter le jus et les zestes avec les œufs et le sucre dans une casserole.

Faire épaissir environ 8 mn à feu très doux en remuant et ajouter le beurre en morceaux en fin de cuisson.

Laisser prendre 4h au réfrigérateur.

*Le gâteau au yaourt :*

Fouetter les œufs et le sucre dans un saladier.

Ajouter le yaourt, la farine, l'huile et la levure chimique.

Étaler les dés de pommes dans un moule carré ou rond puis mettre la pâte dans le moule en recouvrant les pommes.

Cuire dans le four à 180°C environ. Pendant 10 mn.

Démouler puis couper le gâteau en forme de renard.  
Puis ajouter la crème à l'orange sur le gâteau.  
Faire des traits avec le chocolat fondu pour dessiner le renard.  
Ajouter du sucre glace sur la queue et le visage du renard.

