



LE GÂTEAU DE YAMY AUX FRUITS DE SAISON

POUR ENVIRON 15 PERSONNES

Ingrédients

Le zeste de 5 citrons bio
500 g d'œufs entiers
700 g de sucre
1 pincée de sel
300 g de crème double
540 g de farine (+ 15 g pour le moule)
10 g de levure
200 g de beurre fondu (+ 15 g pour le moule)
30 g de rhum

Pour le glaçage

Le jus des 5 citrons (soit environ 150 g)
150 g de sucre glace

Pour la finition

600 g de mélange de fruits de saison pour finition

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°.
- Chemiser le moule avec le beurre et la farine.
- Fouetter les œufs avec le sucre, incorporer le sel, les zestes de citron, la crème double, la farine, la levure, le beurre fondu et le rhum, lisser le mélange.
- Garnir le moule en forme de fleur et cuire au four durant 15 à 30 min.
- Laisser refroidir.
- Dissoudre le sucre glace dans le jus de citron.
- Napper le gâteau de Yamy avec ce glaçage.
- Décorer avec les fruits de saison et autres éléments de décoration.

