



sous passa camins



LA TOURTE DES PYRENEES de MICHELE ...



LA TOURTE DES PYRENEES

Ingrédients :

- 3 œufs.
- 160gr de sucre.
- 1 yaourt nature.
- 250gr de farine.
- ½ sachet de levure.
- 1 pot de yaourt d'huile
- ½ pot de yaourt de Ricard.
- perles de sucre (facultatif).

Préparation :

- 1- Mélanger les 3 jaunes, le sucre et le yaourt.
- 2- Ajouter la farine, la levure, le Ricard, l'huile et mélanger bien au batteur ou robot.
- 3- Batta les blancs en neige et les ajouter délicatement à la pâte.
- 4- Verser dans un moule à brioche, saupoudrer de perles de sucre (si vous en avez !).
- 5- Cuire 45 à 60mn à four chaud (préchauffé au préalable) à 180°C.
- 6- Bonne dégustation !

Astuce : Ce pastis se congèle très bien.

