

Gâteau au yaourt/amande et praliné

Pour 1 gâteau

Ingrédients :

- **200g de Fresubin 2 KCAL crème Praliné**
- **2 œufs entiers**
- **1 yaourt nature**
- **50g de sucre**
- **50g de farine**
- **50g de Maïzena**
- **50g de poudre d'amande**
- **25g d'huile de pépin de raisin**
- **1 sachet de levure chimique**

Recette :

- 1)** Préchauffer le four à 180°C
- 2)** Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une texture mousseuse
- 3)** Ajouter et mélanger le yaourt, la farine et la Maïzena, la levure et le pot de Fresubin.
- 4)** Ajouter et mélanger ensuite l'huile et la poudre d'amande
- 5)** Verser la préparation dans le moule préalablement beurré et fariné
- 6)** Faire cuire au four pendant 30min

Ecrasé de pomme de terre enrichi

Pour 3 personnes

Ingrédients :

- **6 pommes de terre**
- **120g de fromage frais**
- **1 yaourt**
- **2 échalotes**
- **2 œufs**
- **3 cornichons**
- **Persil**
- **2CS d'huile d'olive**

Recette :

- 1)** Laver les pommes de terre et les cuire à l'eau à départ eau froide
- 2)** Une fois cuites, retirer la peau.
- 3)** Cuire les œufs à l'eau pendant 10min
- 4)** Peler, hacher les échalotes et couper les cornichons en rondelles
- 5)** Mélanger le fromage, le yaourt, l'huile d'olive, le persil, le sel et le poivre dans un saladier.
- 6)** Ajouter les cornichons, les pommes de terre et l'échalote