



Gâteau Lorrain AUX MIRABELLES

1 pot de yaourt nature
**1 pot de yaourt d'huile
d'arachide**
2 pots de yaourt de sucre
3 pots ½ de farine tamisée
1 paquet de levure
**un peu d'eau de vie de
mirabelle**
**250 gr de mirabelles
dénoyautées fraîches ou
en bocaux roulées
légèrement dans le farine**

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs, bien mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, l'eau de vie, pour que le mélange blanchisse.

Ajouter le yaourt, la levure et les blancs battus en neige ferme, puis mélanger doucement la farine tamisée et l'huile à l'aide d'une spatule en bois.

Versez la pâte dans un moule beurré et posez les mirabelles farinées sur la pâte.

Cuire environ 1 heure à 150°.