



## Gâteau au safran

**Préparation :** 15 minutes +  
1 heure d'infusion

**Cuisson :** 30 minutes

**Ingrédients :**

- 1 dg de safran
- 1 yaourt nature non sucré
- 3 œufs
- 100g de beurre fondu
- 140g de sucre
- 200g de farine
- 1 sachet de levure

Piler ou écraser 1 dg de safran pour le rendre en poudre ou en miettes.

Mélanger le safran dans un yaourt nature non sucré. Laisser infuser le safran dans le yaourt, au réfrigérateur pendant au moins 1 heure (plus l'infusion est longue, plus le safran développera ses saveurs).

Verser dans un saladier le yaourt safrané, les œufs, le beurre, le sucre, la farine et la levure.

Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Beurrer un plat (ou mettre du papier cuisson) et verser le mélange dans ce plat.

Cuire au four à 180°C pendant environ 30 minutes.

Astuce : dégustez le gâteau encore tiède accompagné d'une boule de glace ou d'une crème anglaise.