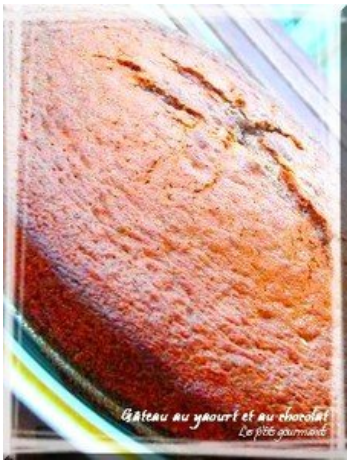
~ Gâteau au yaourt et au chocolat tout léger ~



Ingrédients (pour 6 à 8 parts)

1 pot de yaourt
2 pots de farine
1 sachet de levure
1 + 1/3 pot de sucre
3/4 pot d'huile
3 oeufs
100 g de chocolat "Côte d'or"
30 g de chocolat pâtissier
2 cs de lait
2 petites poignées de pépites de chocolat

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre à feu très doux les chocolats et 1 cs de lait. Lorsque le chocolat commence à fondre, versez le reste du lait et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Pendant ce temps, mélangez au fouet, dans un saladier, le yaourt, la farine+la levure, le sucre, les jaunes d'oeufs et l'huile. Une fois la pâte devenue lisse et homogène, intégrez-y les pépites de chocolat.

Ajoutez le chocolat fondu dans le saladier et mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit totalement incorporé à la pâte.

Mettez la préparation dans un moule à manqué beurré de 21 cm. Enfournez 15 minutes à 180°C, puis baissez la température et poursuivez la cuisson 25 minutes à 150°C.

Attendez quelques minutes avant de démouler et servez légèrement tiède.

© Tous droits réservés