

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET YAOURT

Ingrédients :

1 yaourt de 125 g nature

3 pots de farine (ou 2 pots de farine et 1 pot de Maïzena)

1 sachet de levure chimique 5 g

100 g de chocolat noir ou au lait

3 gros œufs bio

1,5 pot de sucre en poudre

1/2 pot d'huile d'arachide

Pour la ganache:

20 cl de crème

10 g de beurre

2 c à s de sucre

200 g de chocolat noir ou au lait dessert

Préparation :

1. Battez au fouet les œufs un à un et mettez-les dans le saladier.
2. Mesurez le sucre et ajoutez-le dans le saladier.
3. Mélangez.
4. Mesurez la farine et incorporez-la avec la levure dans le saladier.
5. Mélangez bien puis ajoutez l'huile.
6. Cassez le chocolat en petits morceaux.

7. Placez-le dans une casserole et faites-le chauffer sur feu très doux pour le faire fondre. attention de ne pas le brûler !
8. Ajoutez le chocolat à la préparation.
9. Versez la pâte dans un moule beurré.
10. Faites cuire environ 45 min dans le four préchauffé à 180°C.
11. Préparer la ganache en faisant fondre le chocolat dans le beurre et la crème.
12. Ajoutez le sucre.
13. Surtout ne faites pas cuire a feu trop fort !
14. Étalez cette ganache sur le gâteau à l'aide d'une spatule, c'est prêt !