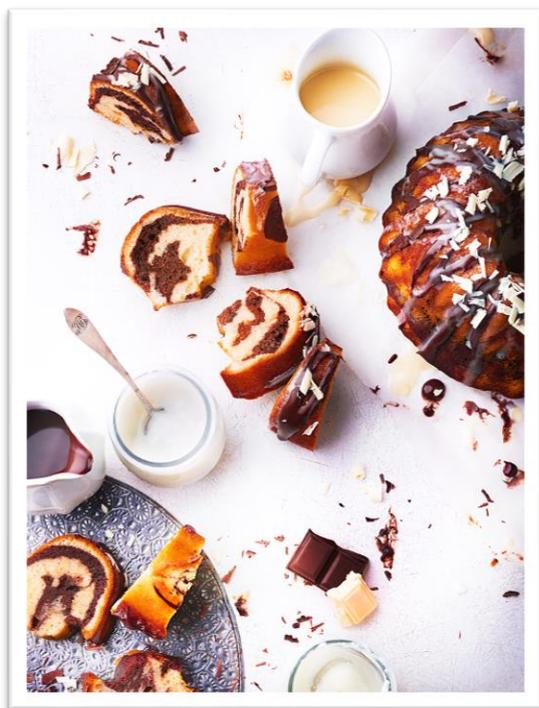


GATEAU MARBRE AU YAOURT

Pour 8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes



Ingrédients

Pour le gâteau

1 pot de yaourt nature
3 œufs
1 pot rempli de sucre
½ pot rempli d'huile de tournesol
1 pot rempli de poudre d'amande
2 pots remplis de farine
½ sachet de levure chimique
1/3 de pot rempli de cacao en poudre
2 c. à soupe de lait

Pour le glaçage

75 g de chocolat noir
125 g de crème
30 g de miel
30 g de beurre

Dans un saladier mettez le yaourt, ajoutez les œufs et le sucre, mélangez. Incorporez l'huile puis la poudre d'amande, finissez par la farine et la levure, sans mélanger trop longtemps.

Versez 1/3 de la pâte dans un second bol, ajoutez le cacao en poudre et le lait et mélangez.

Graissez un moule, puis versez-y la pâte en alternant pâte nature et pâte au cacao.

Mettez à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes. Démoulez le gâteau sur une grille.

Concassez finement le chocolat, mettez-le dans un bol. Versez la crème et le miel dans une petite casserole et portez à ébullition. Versez sur le chocolat, ajoutez le beurre en dés, laissez reposer 30 secondes puis remuez jusqu'à avoir un mélange bien lisse. Versez sur le gâteau.

Astuce : remplacez le chocolat noir par du chocolat blanc dans le glaçage ou ajoutez quelques copeaux de chocolat sur le gâteau.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel