

... GATEAU MARBRE AU YAOURT (OU SANS YAOURT)

Ingrédients

150 g de sucre

3 œufs

10 cl d'huile de tournesol

1 yaourt nature (quand on en a dans le frigo, sinon rajouter un peu d'huile ou de beurre fondu pour fluidifier la pâte)

200 g de farine

1 sachet de levure chimique

100 g de chocolat noir

- Casser les œufs dans un saladier
- Ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter l'huile doucement tout en continuant de fouetter
- Ajouter le yaourt et battre encore 1 à 2 mn (Si vous n'avez pas de yaourt, rajouter un peu d'huile ou de beurre fondu pour fluidifier la pâte)
- Mettre la farine avec la levure dans un tamis et incorporer doucement
- Beurrer un moule et y verser la moitié de la pâte
- Faire fondre le chocolat et l'incorporer au restant de pâte dans le saladier, mélanger, puis verser dans le moule par-dessus la couche précédente
- Faire des zébrures avec un outil, sans trop mélanger pour ne pas rater l'effet marbré
- Enfourner pendant environ 30 mn dans un four à 190°C
- Vérifier la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche

