

Le Gâteau au Yaourt

Ingrédients

Pour la pâte

3 œufs
200 g de sucre roux
1 yaourt
80 g de margarine fondue (ou de beurre fondu)
200 g de farine
1/2 sachet de levure en poudre

Pour le parfum

Chocolat myrtille :

1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux (chocolate chips)
100 g de myrtilles surgelées
Ce parfum va très bien pour des muffins : il suffit de répartir la pâte à gâteau dans 12 barquettes à muffins.

Pomme cannelle

2 pommes épluchées et coupées en morceaux
De la cannelle en poudre

Poire chocolat

2 poires épluchées et coupées en morceaux
1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux

Préparation

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
Ajouter les autres ingrédients dans l'ordre de la liste.
Les ingrédients pour le parfum doivent être ajoutés en dernier, et on doit mélanger délicatement pour ne pas écraser les fruits.

Préparer le moule : enduire l'intérieur avec de l'huile (on utilisera du papier essuie-tout), puis verser 2 à 3 cuillères à soupe de sucre en poudre et répartir le sucre sur toute la surface en secouant le moule.

Cuire à four chaud (200°C = 400°F) pendant environ 20 minutes. Ou alors 27 minutes à 180°C.
Rappel : Le choc thermique favorise l'action de la levure. Pour un gâteau encore plus gonflé, on peut laisser reposer la pâte 30 minutes au frigo (facultatif).