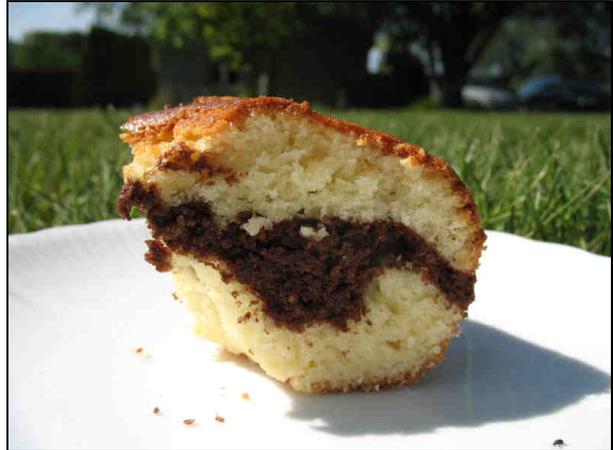


## Marbré au Yaourt

### Ingrédients :

- \* 1 yaourt nature
- \* 2 pots de sucre
- \* 3 pots de farine
- \* 1 pot d'huile neutre
- \* 3 œufs
- \* ½ sachet de levure
- \* 1 sachet de sucre vanillé
- \* 80 g de Chocolat noir en pistoles



### Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6) et posez votre moule Savarin (FM 312) sur la plaque perforée.

Videz le pot de yaourt dans le cul-de-poule et utilisez-le ensuite pour les autres mesures.

Ajoutez les sucres, la farine avec la levure et l'huile. Incorporez les œufs et mélangez le tout au fouet, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Séparez votre pâte, et mettez 1/3 dans un autre cul-de-poule. Faites fondre le chocolat dans le bol plastique au micro-ondes (30 secondes à 600W). Mélangez rapidement avec la pâte dans le deuxième cul-de-poule.

Étalez la moitié de la pâte blanche dans le moule, recouvrez avec la totalité de la pâte chocolatée puis terminez en recouvrant avec le reste de la pâte blanche. Enfournez pendant environ 30 minutes ! Vérifiez la cuisson avec un pique en bois, il doit sortir sec.

**Note :** Ce gâteau est encore meilleur le lendemain et se garde sans problèmes quelques jours.