

# Gâteau au yaourt

aux noix et au chocolat cuit en bocal



## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

30 minutes

## Portions :

4 bords (ou 1 gros gâteau)

## Ingédients :

*Les mesures sont indiquées  
en pot de yaourt :*

- 3 œufs\*
- 1 pot de sucre de canne
- 1,5 pot de farine  
d'épeautre\* T80
- 1/2 sachet de poudre à  
lever
- 1,5 pot de poudre de  
noix\* grillées
- 1/2 pot d'huile d'olive
- 1 yaourt\* nature
- 50 g de pépites de  
chocolat
- 4 pots à confiture avec  
leur couvercle

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

## Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
3. Incorporer la farine, la poudre à lever et la poudre de noix, puis le yaourt, l'huile d'olive et les pépites de chocolat.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Graisser et fariner l'intérieur des pots.
6. Remplir en ne dépassant pas les 2/3 du volume du bocal.
7. Enfourner 30 minutes à 180°C. Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau : si elle ressort sèche, le gâteau est cuit.
8. Fermer les pots à chaud, les retourner et les laisser refroidir. Conserver plusieurs semaines.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozu, Le Mans  
Antares | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)