

# Gâteau au yaourt

aux noisettes et au chocolat cuit en bocal



## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

30 minutes

## Portions :

4 bocaux (ou 1 gros gâteau)

## Ingrédients :

*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 noisettes\* 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 noisettes, 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 Léprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

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