QUATRE-QUARTS AU CHOCOLAT

6 à 8 | **PRÉPARATION** 15 min | **CUISSON** 30 à 35 min

MATÉRIEL

Moule à cake • Papier cuisson

INGRÉDIENTS

200 g de chocolat pâtissier • 200 g de beurre • 200 g de farine • 2 cuil. à café de levure • 1 pincée de sel • 4 œufs de calibre moyen • 200 g de sucre en poudre • ½ cuil. à café d'extrait de vanille

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole, à feu doux.

2. Tamisez la farine avec la levure et le sel dans un bol. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez l'extrait de vanille et le chocolat fondu puis mélangez. Versez en pluie le mélange farine-levure tout en remuant.

3. Répartissez la préparation dans le moule à cake tapissé de papier cuisson puis enfournez pour 30 à 35 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

4. Laissez bien refroidir avant de déguster.

SUGGESTION

Préparez une ganache au chocolat comme indiqué p. 24. Nappez le dessus du cake, disposez des Smarties® sur le dessus et laissez durcir avant de déguster.

9782019458430_P001-160_FM-GATEAUX MAMAN.indb 44 04/03/2021 09:53



GÂTEAU AU YAOURT

6 à 8 | PRÉPARATION 10 min | CUISSON 35 à 40 min

MATÉRIEL

Moule rond • Papier cuisson

INGRÉDIENTS

½ gousse de vanille • 1 pot de yaourt nature (le pot sert d'unité de mesure) • 3 œufs • ½ pot d'huile • 2 pots de sucre en poudre • 3 pots de farine • 1 sachet de levure chimique

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Coupez la gousse de vanille en deux puis prélevez les graines à l'aide d'un couteau. Réservez. Videz le pot de yaourt dans un saladier, cassez les œufs dedans et fouettez vivement. Versez l'huile, le sucre, les graines de vanille, la farine et la levure. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène sans grumeaux.

3. Versez la préparation dans le moule tapissé de papier cuisson puis enfournez pour 35 à 40 min. Vérifiez la cuisson : la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

4. Laissez bien refroidir avant de déguster.



VARIANTE

Vous pouvez utiliser un yaourt au lait de soja pour les intolérants au lactose ou à la protéine de lait de vache.

9782019458430_P001-160_FM-GATEAUX MAMAN.indb 120 04/03/2021 09:54



9782019458430_P001-160_FM-GATEAUX MAMAN.indb 121 04/03/2021 09:54