gateau au chocolat

6/8 personnes

# Préparation : 15 mn - Cuisson : 50 mn

# Ingrédients

200 g de chocolat

200 g de farine

150 g de sucre

1 cuillère à café de levure chimique

2 verres d’huile

50 g de yaourt nature

3 œufs entiers

Zeste d’orange râpé

15 g de beurre

Pour la sauce au chocolat :

200 g de chocolat

1 cuillère à soupe de beurre

3 cuillères à soupe de crème

2 cuillères à soupe de sucre glace

Mixez le chocolat. Disposez la farine en fontaine dans un saladier, mettez au centre le sucre, le chocolat et la levure. Mélangez. Disposez à nouveau en fontaine, versez-y l’huile, le yaourt nature, les œufs légèrement battus en omelette et le zeste d’orange. Mélangez à la cuillère de bois afin d’obtenir une pâte lisse, puis battez 2 à 3 minutes au fouet.

Allumez le four (th. 5-6 ou 180-200°C).

Beurrez un moule à bords assez hauts, versez-y la pâte jusqu’au 2/3 de la hauteur.

Enfournez et laissez cuire 45 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

Préparez la sauce au chocolat : cassez le chocolat, mettez-le dans une casserole avec le beurre, la crème et le sucre, faites fondre à feu doux en remuant à la cuillère de bois jusqu’à obtention d’une crème lisse. Nappez-en le gâteau après l’avoir démoulé.