

Gâteau yaourt, poires et chocolat

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 pot de yaourt
- 2 pots de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 3 pots de farine
- Pépites de chocolat
- 1 c. à s.'huile d'olive
- 3 œufs
- 3 poires
- Beurre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Éplucher et épépiner les poires, puis les couper en petites tranches.

Etape 2

Mettre le yaourt dans un plat creux, puis laver le pot afin de s'en servir pour les autres ingrédients.

Etape 3

Dans un saladier, mélanger le yaourt, le sucre, et les œufs entiers jusqu'à ce que ça devienne un peu mousseux.

Etape 4

Ajouter la farine et la levure. Mélanger puis incorporer l'huile petit à petit jusqu'à obtention d'un mélange uniforme et lisse. Ajouter au fur et à mesure les morceaux de poire (réserver quelques morceaux) puis les pépites de chocolat. Bien remuer.

Etape 5

Beurrer un plat à gâteau. Verser le mélange sur toute la surface puis ajouter les quelques morceaux de poires réservés. Enfourner 45 mn.