Cake au Yaourt Chocolat Orange

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **1 yaourt nature (garder le pot pour la suite)**
- **200 g de chocolat (noir ou au lait)**
- **2 pots de farine**
- **1/2 pot de sucre**
- **2/3 pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **le jus d'une orange**
- **les zestes d'une orange**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
3. Ajouter le yaourt, la farine, la levure, l'huile puis mélanger à nouveau jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
4. Terminer en ajoutant le jus d'orange ainsi que les zestes.
5. Réduire le chocolat en pépites en le hachant.
6. Incorporer la moitié du chocolat à la préparation.
7. Dans une moule à cake généreusement beurré, verser la pâte puis disperser le reste du chocolat à la surface.
8. Enfourner entre 1h et 1h15 de cuisson puis vérifier à l'aide d'un couteau. S'il ressort propre : c'est prêt !

   Pour le démouler facilement, laisser le gâteau refroidir puis le mettre pendant 1h au frigo.
   Il se conservera très facilement à température ambiante, dans une boîte hermétique !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀