

Difficulté ★★★

## Cake savane maison



8



50 min



20 min



--

### INGREDIENTS

#### Pour le cake :

6 œufs  
150 g de sucre  
330g de farine  
185g de yaourt nature 0% MG  
1 cāc d'arôme de vanille  
105g de chocolat noir  
2 cās de beurre

#### Pour le sirop :

1 gousse de vanille (ou une demie si grosse)  
40g d'eau  
40g de sucre



### INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 165°.
- Casse le chocolat dans un bol et fais-le fondre au micro-ondes, en mélangeant toutes les 30 secondes pour qu'il ne brûle pas, puis laisse-le refroidir.
- Pendant ce temps, dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouette les œufs avec le sucre pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- Ajoute le yaourt puis fouette à nouveau.
- Incorpore enfin la farine et la levure, toujours au fouet.
- Répartis la pâte obtenue dans 2 bols.
- Verse l'arôme de vanille à la première moitié de la pâte et incorpore le chocolat fondu à la seconde moitié, toujours à l'aide du fouet.
- Beurre et farine le moule à cake. Au fond du moule, verse la moitié de la pâte vanillée. Recouvre-la avec la moitié de la pâte chocolatée. Répète l'opération pour finir de remplir le moule.

- Fais ramollir 2 cuillères à soupe de beurre au micro-ondes pendant 5 secondes, puis place le tout dans une poche à douille pour venir tracer une ligne de beurre sur toute la longueur de ta pâte à cake.
- Enfourne-le pour 50 minutes. Enfonce un couteau dans le gâteau pour vérifier la cuisson : il doit ressortir sec ! Sinon, prolonge la cuisson de quelques minutes et contrôle à nouveau.
- Fais bouillir l'eau, le sucre et la gousse de vanille grattée puis sers-toi de ce sirop pour imbiber généreusement ton cake à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Une fois imbibé, laisse ton cake refroidir sur une grille avant de le déguster.

## CONSERVATION

Le cake savane maison se conserve dans une boîte hermétique, au frais, jusqu'à 7 jours : Sors-le quelques instants avant de la déguster pour qu'il retrouve son moelleux.