



Gâteau au yaourt et crumble Belle-Hélène

Gâteau au yaourt (pour 6 personnes)

- 1 pot de yaourt nature
- 3 oeufs entiers
- 3 pots de farine tamisée
- 2 pots de sucre semoule
- 1 bâton de vanille Bourbon
- 1 càs de zestes d'orange blanchis
- 1 càs de zestes de citron blanchis
- 2 càs de pépites de chocolat
- 1 pot d'huile
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

1/ Préchauffez votre four à 200°C.

2/ Chemisez votre moule et réservez.

3/ Dans un grand saladier, versez le yaourt et nettoyez le pot qui va vous servir de mesure.

4/ Ajoutez les oeufs, le sucre, grattez le bâton de vanille et mélangez au fouet.

5/ Mélangez la farine avec la levure chimique et incorporez dans le saladier. Ajoutez la pincée de sel et mélangez.

6/ Pour terminer, ajoutez l'huile et mélangez à nouveau. Ajoutez ensuite les zestes d'orange et de citron ainsi que les pépites de chocolat.

7/ Versez dans le moule et enfournez pendant 25 min.



Crumble Belle-Hélène (pour 4 personnes)

Le crumble :

- 100 g de farine
- 15 g de cacao non sucré
- 80 g de cassonade
- 1 càc de cannelle
- 35 g de noisettes en poudre
- 80 g de beurre demi-sel mou
- 20 g de pépites de chocolat
- 20 g de noisettes hachées

La garniture :

- 3 poires
- 1 gousse de vanille
- 20 g de sucre roux

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao, la cassonade, la cannelle et les noisettes en poudre.

3/ Incorporez le beurre en petits morceaux et mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat et les noisettes hachées.

4/ Epluchez les poires et détaillez-les en petits dés. Disposez-les dans des petits ramequins individuels.

5/ Fendez la gousse de vanille en deux, grattez-en les graines avec un petit couteau et mélangez-les au sucre roux.

6/ Saupoudrez les poires de ce sucre vanillé et recouvrez avec le crumble.

7/ Enfourez 35 min à 180°C.

8/ Servez le crumble encore tiède.

9/ A la sortie, vérifiez la cuisson en piquant une pointe de couteau au centre du gâteau. Elle doit ressortir complètement propre.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_gateau-au-yaourt-et-crumble-belle-helene?id=8811778&emissionId=5931