**Gâteau caché de la St Valentin**

Ingrédients : (pour un gâteau)

Gâteau au yaourt rose :

Le pot de yaourt servira de mesure

- 1 yaourt  
- 3 pots de farine  
- 2 pots de sucre  
- 1 demi pot d'huile neutre  
- 3 œufs  
- Un demi-sachet de levure chimique  
- 1 pincée de sel  
- 2 CàS de lait  
- Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

Gâteau au chocolat :

- 3 œufs  
- 200 g de chocolat  
- 120 g de beurre  
- 120 g de sucre  
- 100 g de farine

Recette :

Commencez par préparer le gâteau rose qui va servir à faire les coeurs :

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez le yaourt, l'huile et le lait. Ajoutez la farine et la levure chimique. Fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et homogène.

Montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la pâte. Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à ce que vous obteniez une belle couleur rose ou rouge.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.

Cuisson :

Enfournez le gâteau pendant 40 mn à 180°. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir sèche.

Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille. Attention, il faut qu'il soit totalement froid pour pouvoir le découper à l'emporte-pièce.

Coupez le gâteau en tranches et découpez prélevez un cœur dans le centre de la tranche avec un emporte-pièce. (en forme de cœur !)

Beurrez et farinez un moule à cake. Déposez les cœurs l'un contre l'autre dans toute la longueur du moule en les collants bien entre-eux. (Si vous n'arrivez pas à faire tenir les cœurs droits, déposez d'abord un peu de pâte au chocolat dans le fond pour faire tenir les cœurs.)

Préparez la pâte au chocolat : Faites fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux dans une casserole à feu doux. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.  
Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le chocolat fondu, puis la farine. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez la pâte au chocolat dans le moule à cake, sur les cœurs. La pâte doit recouvrir tous les cœurs.

Cuisson :

Faites cuire le gâteau pendant 30 mn à 180°. Il doit être bien gonflé. Laissez-le refroidir dans le moule pendant 15 mn avant de le démouler sur le plat de service.

Notes : Vous pouvez préparer le gâteau au yaourt qui va servir à faire les cœurs la veille. Surveillez la cuisson : parfois, les cœurs ont tendance à remonter vers le haut du moule. Poussez-les légèrement avec une spatule en cours de cuisson.

***http://www.evacuisine.fr/***