 **Gâteau aux amandes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 yaourt (125 g)   
- 3 œufs  
- 150 g de sucre  
- 50 g d'huile de tournesol  
- 50 g d'amandes en poudre  
- 150 g de farine  
- 1 sachet de levure chimique  
- 100 g de pâte à tartiner  
- amandes effilées  
- 1 càs de sucre vanillé**

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre beurré et fariné si non en silicone.  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur statique)**

Fouetter les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.  
Ajouter le yaourt et l'huile tout en fouettant.  
Incorporer la poudre d'amandes, la farine et la levure. Fouetter.  
Mettre la pâte à tartiner dans un bol et la passer 30 secondes au micro-ondes à 1000 Watts pour la fluidifier un peu.  
Ajouter 3 cuillerées à soupe de pâte à gâteau et bien mélanger.  
Mettre une couche de pâte blanche dans le fond du moule.  
Déposer la pâte au chocolat.  
Recouvrir du reste de pâte blanche.  
Saupoudrer d'amandes effilées et de sucre vanillé.  
Enfourner pour 35 à 40 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes et démouler sur une grille.  
Déguster à température ambiante.