 **Damier au chocolat**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/JUIN/Damier-au-chocolat/Damier-au-chocolat-DSCN6410_26517.jpg)  
**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 4 œufs** **- 150 g de sucre** **- 125 g de yaourt nature** **- 85 g d'[amandin Vahiné♦](http://www.croquantfondant.com/article-un-colis-super-gourmand-115433585.html) - 100 g de farine**  
**- 90 g de poudre noisette & amandes** **- 1càc de levure chimique** **- 100 g de pépites de chocolat**  
**1 moule de 20 x 20 cm beurré** **(moule tablette pour moi)**

**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

* Travailler au fouet les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
* Ajouter le yaourt, les poudres de fruits secs♦, la farine et la levure.
* Fouetter pour obtenir une préparation lisse.
* Incorporer enfin les pépites de chocolat.
* Verser la pâte dans le moule.
* Enfourner pour 30 minutes.
* Vérifier la cuisson et laisser tiédir quelques minutes avant de démouler le gâteau.
* Laisser refroidir sur une grille.