

# CAKE MARBRÉ

## Chocolat / vanille

Pour 6 personnes - Préparation : 20min - Cuisson : 40min

### Ingrédients :

- |                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| -80g de chocolat noir                 | -160g de sucre en poudre |
| -3 œufs                               | -8 cl de lait            |
| -125g de beurre demi-sel ramolli      | - 80g de farine          |
| ↳ + 20g pour le moule                 | ↳ + 10g pour le moule    |
| -1 sachet de levure chimique          | -1 pincée de sel         |
| -1 cuill. à café de vanille en poudre |                          |

- Préchauffez le four à 180°C (th6). Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez le beurre mou et le sucre en poudre avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et homogène. Incorporez les jaunes d'œufs, puis le lait.
- Mêlez la farine et la levure, versez-les en pluie, petit à petit, dans la préparation précédente et mélangez bien. Battez les blancs en neige avec 1 pincée de sel.
- Divisez la préparation en 2 parties égales. Intégrez le chocolat fondu dans l'une et la vanille en poudre dans l'autre. Incorporez les blancs d'œufs équitablement dans chaque préparation.
- Beurrez et farinez un moule à cake, puis remplissez-le en alternant les deux préparations. Enfournez pour 40 minutes, testez la cuisson en plantant une lame de couteau, le gâteau est cuit si celle-ci ressort sans traces de pâte.
- Laissez refroidir le marbré avant de le découper.

*Pour obtenir un bel effet marbré, dessinez des volutes dans la pâte avec une lame de couteau avant de d'enfourner le gâteau.*