MARBRÉ CHOCO-VANILLE

6 personnes - préparation 30 min - cuisson 40 min

Ingrédients :

90g de beure
12 cl de crème liquide
1 pincée de sel
1 cuil. à soupe de cacao en poudre
1 gros œuf
140g de farine
1 cuil. à café rase de levure chimique
2 cuil. à café d'extrait de vanille liquide

Préchauffez le four à th.6 / 180°C

Versez tous les ingrédients sauf le cacao et l'extrait de vanille dans le robot. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Divisez la pâte en deux parts égales. Incorporez le cacao dans l'une d'elles et la vanille liquide dans l'autre part. Mélangez bien à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention de deux pâtes homogènes.

Beurrez et farinez un moule à cake. Versez un peu de pâte à la vanille au fond du moule. Recouvrez d'une couche de pâte au cacao.

Renouvelez l'opération en alternant des couches de pâte à la vanille ou au cacao.

Faites cuire le marbré au four sur th. 5-6/160°C pendant 40 min. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Pour ceux qui le souhaitent, vous pouvez préparer un glaçage :

100g de chocolat noir (60-70% cacao)
2 cuil. à soupe d'huile ou de graisse végétale

Faire fondre doucement le chocolat au bain-marie. Incorporez l'huile. Laissez presque refroidir le glaçage. Versez-le irrégulièrement sur le marbré refroidi.