La recette du marbré de Cyril Lignac

Ingrédients
Pour 4 à 6 personnes

Pour la pâte à la vanille :

- 1 gousse de vanille
- 130 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre doux
- 5 jaunes d'œufs
- 7 cl de crème liquide entière
- 100 g de farine
- 2 g de levure chimique

Pour la pâte au chocolat :

- 20 g de cacao en poudre
- 30 g de beurre doux
- 4 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 6 cl de crème liquide entière
- 90 g de farine
- 2 g de levure chimique
- Beurre et farine pour le moule

Préparation

Préchauffez le four à 165 degrés. 🔥

1re pâte à la vanille
Dans une casserole, faites fondre le beurre.

Pour la première préparation, battez dans un saladier des jaunes d'œufs avec du sucre vanillé.
Ajoutez la crème liquide, la farine et de la levure.
Mélangez à nouveau et incorporez le beurre fondu tiède, surtout pas chaud. Réservez.

2e pâte au chocolat
De l'autre côté, reproduisez le même schéma. Faites fondre le beurre dans la même casserole.
Battez les œufs et le sucre ensemble.

Pour le chocolat il y a plusieurs écoles 🍫 :

- Cacao en poudre pour une saveur plus corsée
- Faire fondre du chocolat noir
- Mettre des morceaux de chocolat noir et au lait comme le fait Cyril Lignac

Ajoutez le chocolat, la crème liquide, la farine et la levure dans la préparation. Mélangez le tout.

Il est temps de passer au marbrage.

Prenez un moule à cake que vous allez beurrer et fariner.

Faite couler la préparation vanille, puis celle au chocolat, puis celle à la vanille, etc. Une fois que vous n’avez plus de préparations, munissez-vous d’une spatule.

Plongez-la dans votre cake et **faite un tourbillon de haut en bas,** du début à la fin de la préparation. Votre marbrage est réalisé !

Il vous reste à enfourner à **165 degrés durant 45 minutes**. La cuisson lente va le rendre moelleux à souhait. **Astuce 🌟 🧑‍🍳 :** en sortant votre cake, laissez-le dans un papier film quelque temps. La condensation va le rendre très moelleux.