

Gâteau marbré

Ingrédients

- 70g de beurre
- 3 œufs
- 70g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 250g de farine
- 150g de lait
- 150g de chocolat fondu
- 1 càs de poudre de vanille ou d'arôme de vanille



Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Fouetter les œufs, le sucre avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse et double de volume.
3. Ajouter le beurre fondu, la levure, la farine et fouetter brièvement.
4. Verser le lait et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
5. Séparer la préparation dans deux contenants.
6. Dans un des deux bols, ajouter la vanille.
7. Faire fondre le chocolat, au bain-marie et incorporer dans le second bol à l'aide d'une maryse.
8. Beurre le moule à cake.
9. Verser la moitié de la pâte à la vanille puis la moitié de celle au chocolat.
10. Répéter l'opération une deuxième fois.
11. Enfourner le gâteau 45 minutes.

Astuce : Pour obtenir un beau marbré, il faut verser les deux pâtes simultanément à vu d'œil jusqu'à épuisement de la pâte. Pour plus de précision, utilise cette technique et lisse, chaque couche de pâte, à l'aide d'une maryse ou spatule, termine en plantant verticalement la lame d'un couteau à plusieurs endroits de ton cake.

