

Cake Marbré au Chocolat

Ingrédients :

- 150 g de sucre
- 75 g de beurre fondu
- 240 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre de lait demi-écrémé
- 200 de chocolat noir pâtissier
- 3 œufs

Ustensiles :

- 1 grille à pâtisserie
- 1 moule à cake
- 1 casserole
- 1 couteau



Étapes de la recette :

1. Blanchir les œufs avec le sucre
2. Ajouter lentement le beurre afin de ne pas faire tomber les œufs
3. Incorporer la farine et la levure
4. Ajouter le lait
5. Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré et fariné
6. Faire fondre le chocolat à feu très doux
7. Ajouter le chocolat fondu au restant de la pâte
8. Verser la pâte au chocolat sur la pâte déjà présente dans le moule
9. À l'aide d'un couteau, mélanger rapidement les 2 pâte en faisant un mouvement de gauche à droite et de droite à gauche dans le moule.
10. Enfourner à 160° (thermostat 5-6) jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche
11. Démouler lorsqu'il est refroidi
12. Découper pour découvrir les belles marbrures