



Gâteaux et desserts au chocolat

Marbré chocolat-vanille



1h15 20 min 40 min 15 min 518

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des pâtes

- 1 Dans un bol tamiser la farine avec la levure chimique.
- 2 Faites fondre le beurre 1 minute au micro-ondes ou au dans une petite casserole à feu très doux.
- 3 Clarifier les oeufs.
- 4 Blanchir les jaunes avec le sucre.
- 5 Ajouter le beurre fondu, fouetter vivement afin que le beurre s'incorpore à la préparation.
- 6 Ajouter cuillère après cuillère la farine tamisée avec la levure, bien mélanger. La préparation doit être homogène.
- 7 Battre les blancs en neige ferme.
- 8 Incorporer les blancs à la préparation précédente.
- 9 Séparer la pâte en 2, dans la première moitié ajouter le sucre vanillé, dans la seconde le cacao. Bien mélanger.

2 c. à soupe **Cacao en poudre**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
150 g **Sucre semoule**
130 g **Farine**
100 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à café **Levure chimique**

Étape 2

Montage

- 1 Beurrer et fariner un moule à cake afin de démouler plus facilement le marbré.

- 2** Déposer la moitié de la préparation au cacao au fond du moule, recouvrir avec la moitié de la préparation vanillée, terminer en alternant les couches de pâtes (c'est pour cette raison que le gâteau sera marbré).
- 3** Plonger le dos d'une fourchette dans les couches de pâtes puis faites un aller et retour afin de les mélanger légèrement.

Étape 3

Cuisson

- 1** Préchauffer le four à 180°C (Th.6) et enfourner pendant 40 minutes.
- 2** Un couteau planté dans le marbré doit en sortir sec, dans le cas contraire poursuivre la cuisson en vérifiant toutes les 5 minutes si le gâteau est cuit.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir le marbré du four et laisser refroidir. Déguster froid.