

MARBRÉ

TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

CUISSON

40 min

PORTIONS

8 personnes

INGREDIENTS

- 125 g de beurre fondu
- 150g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 200g de farine
- 1 c.à.c de levure chimique
- 6 c.à.s de lait
- 1 c.à.s de sucre vanillé
- 30g de chocolat pâtissier fondu

INSTRUCTIONS

- Mélanger le beurre fondu et le sucre en poudre.
- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Ajouter les jaunes à la préparation, ainsi que la farine, la levure chimique et le lait.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
- Séparer la pâte en deux moitiés
- Aromatiser l'une avec le sucre vanillé (et/ou de l'arôme de vanille) et l'autre avec le chocolat fondu dans un peu de lait.
- Graisser un moule à cake, puis verser les deux préparations l'une après l'autre.
- Enfourner pendant 40 min à 170 °C.

ASTUCES

Pour obtenir une belle craquelure sur le dessus du gâteau : déposer une fine ligne de beurre mou sur le dessus du gâteau.