

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GATEAU MARBRE A LA FAISSELLE

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min



Ingrédients :

Pour la 1ère préparation :

- 300 g de faisselle égouttée
- 40 g de sucre en poudre
- 20 g de farine
- 1 oeuf

Pour la 2ème préparation :

- 150 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 2 oeufs
- 40 g de farine

Préparation N°1 :

Mettez la faisselle égouttée dans un saladier, fouettez un peu puis ajouter l'oeuf, le sucre puis la farine. Mélangez soigneusement pour obtenir une sorte de crème. Laissez de côté.

Préparation N°2 :

Coupez le chocolat en petit morceaux, faites-le fondre en bain-marie avec le beurre. Mélangez puis hors du feu ajoutez le sucre, fouettez bien, incorporez les oeufs tout en fouettant encore une fois puis incorporez la farine en dernier et mélangez encore une fois.

Préchauffez le four à 160°.

Beurrez et farinez un moule à manquer de 20 cm. Versez la moitié du mélange chocolat dans le moule, ensuite versez en dessus tout le mélange faisselle puis couvrir le tout par le reste du mélange chocolat.

Prenez un couteau et plongez sa pointe partout dans le mélange en dessinant des tourbillons.

Mettez à cuire pendant 30 min.

Laissez refroidir puis déguster cette merveille.

www.paprikas.fr