



Ingrédients :

- 125 gr de beurre
- 125 g de chocolat noir
- 125 g de sucre semoule - 1/2 tasse environ
- 3 œufs
- 80 ml de lait
- 160 gr de farine - 1 tasse + 1/4 de tasse
- 1 sachet de levure de boulanger (poudre à pâte)
- Extrait de vanille (2 cuillères à café environ)

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C ou 356°F.

Faire fondre le chocolat au bain-marie dans un bol.

Battre le sucre et le beurre au robot jusqu'à l'obtention d'une crème, ajouter un à un les œufs un à un.

Incorporer ensuite la farine et le lait en alternant. Ajouter l'extrait de vanille.

Bien mélanger le tout.

Diviser la pâte en deux parts égales et ajouter le chocolat fondu à l'une des parties. Mélanger la préparation au chocolat.

Versez les deux pâtes dans un moule préalablement beurré. Les 2 pâtes doivent se mélanger de façon irrégulière pour obtenir l'effet marbré.

Faire cuire le gâteau pendant 40 min environ : vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans le centre du gâteau - la lame doit ressortir sèche.

Laisser refroidir le gâteau dans son moule une quinzaine de minutes avant de le démouler sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace et déguster !