

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## MARBRES

**pour 2 moules à cake de 9cm x 21cm**

**175g beurre mou - 375g sucre semoule - 2 gros oeufs - 1 càs d'extrait de vanille liquide - 4g sel - 250g crème liquide - 275g farine - 5g levure chimique - 25g cacao en poudre non sucré -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Beurrer les moules et les chemiser de papier sulfurisé ou bien les fariner.**

**Mettre tous les ingrédients sauf le cacao dans un mixeur avec le couteau. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Partager cette pâte en 2. Dans une des parties mettre le cacao et remuer bien à l'aide d'un fouet. Glisser dans 2 poches les deux mélanges séparés. Remplir d'une couche au cacao le fond de chaque moule, puis étaler une couche à la vanille sans toucher les bords et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâtes. Cuire 50 minutes. Vérifier la cuisson en les piquant avec une aiguille à brider ou une brochette ou un couteau. La lame doit ressortir sèche et parfaitement nette. Sortir les cakes, les laisser refroidir avant de les démouler.**