



Gâteau marbré au chocolat et à la vanille



Ingrédients :

125g de beurre
150g de sucre (la recette originale en mettait 200, mais je n'aime pas le trop sucré)
6 cs de lait d'amandes
250g de farine
50g de chocolat à 70% de cacao
3 oeufs
levure
vanille en poudre

Hachez le chocolat et faites le fondre au bain-marie.

Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
Ajoutez les jaunes d'oeufs et le lait d'amandes, mélangez bien. Tamisez la farine et la levure et incorporez-les en 3 fois au mélange précédent.

Batte les blancs en neige, incorporez-les avec une spatule en 2 fois.
Séparez la pâte en 2 parties égales, ajoutez la vanille à l'une et le chocolat fondu à l'autre.

Beurrez un moule à cake et formez les couches de pâte en alternant les 2 préparations.

Faites cuire à 200°C (th6-7) pendant 40 min.