

Marbré



Ingrédients :

- 250 g de farine (+ 2 cuillères à soupe)
- 250 g de sucre
- 3 œufs
- 1 petit verre d'huile
- 1 petit verre de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 170°C.

Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé et travaillez bien le mélange. Ajoutez l'huile et mélangez bien.

Ajoutez ensuite la farine, la levure chimique et le lait et mélangez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et une pâte bien lisse.

Dans un autre saladier, montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez-les en plusieurs fois au mélange et mélangez délicatement en soulevant bien la masse à l'aide d'une maryse.

Séparez la pâte en deux. Dans l'une, ajoutez les deux cuillères de cacao en poudre non sucré et mélangez délicatement en soulevant la masse jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Dans la pâte blanche, ajoutez deux cuillères à soupe de farine si vous la trouvez trop liquide par rapport à la pâte au chocolat.

Beurrez et farinez un moule à cake puis versez alternativement de la pâte blanche et de la pâte au chocolat.

Enfournez 35 minutes. La pointe du couteau doit ressortir bien sèche. Laissez-le refroidir sur une grille puis dégustez !