

Marbré aux deux chocolats



Ingrédients

Pour la pâte marron

- 100 g de chocolat au lait
- 100 g de beurre demi sel MOU
- 50 g de vergeoise blonde
- 100 g de farine
- 50g de sucre roux
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique

Pour la pâte blanche

- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre demi sel MOU
- 50 g de vergeoise blonde
- 100 g de farine
- 50g de sucre roux
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique

Commencer par la pâte brune

Séparer les blancs des jaunes et mélanger, au fouet électrique, les jaunes, le sucre et la vergeoise jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter ensuite le beurre bien ramolli, mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter ensuite la farine et la levure, mélanger.

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes. Attention, au micro-ondes, ça brûle vite. Incorporer le chocolat fondu à la pâte et mélanger. A ce stade, j'utilise une spatule plutôt que le fouet électrique, sinon on en met partout.

Monter les blancs en neige puis les incorporer doucement à la pâte.

Procéder de la même manière avec les ingrédients de la pâte blanche.

On se retrouve donc avec un saladier de pâte blanche et un saladier de pâte marron.

Beurrer et fariner un moule à cake et le remplir en alternant les couches de pâte marron et blanche.

Enfourner dans un four préchauffé à 170°C pour 55 minutes. Vérifier la cuisson en plongeant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Ajuster le temps de cuisson si besoin.

Lorsque le gâteau est cuit, le sortir du four, attendre une dizaine de minutes et démouler.

Attendre jusqu'au lendemain pour le déguster. Eh oui, contrairement aux viennoiseries, les gâteaux sont meilleurs le lendemain.