



MARBRE VANILLE/CHOCOLAT

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

Préchauffer le four à 180° (th.6-7). Mettre tous les ingrédients dans la cuve de votre robot-coupe, sauf le cacao. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Séparer cette pâte en deux parties égales et ajouter le cacao dans l'une d'elles en remuant délicatement.

Prendre 2 moules à cake de 9 cm x 21 cm. Les beurrer à l'aide d'un pinceau, tapisser avec du papier sulfurisé. Recouvrir le fond du moule d'1 cm de pâte cacaotée, puis d'une couche à la vanille. Renouveler les couches. Faire de même avec le deuxième moule.

Faire cuire 40 minutes sans ouvrir le four. Au bout de ce temps, vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une brochette. Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.

A manger tout de suite, sinon entreposer au réfrigérateur enveloppé d'une couche de film alimentaire et d'une couche de papier aluminium. Aussi bon le lendemain. On peut faire un glaçage au chocolat étalé au pinceau.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr