



Mon gâteau marbré aux étoiles

Ingrédients :

Gâteau

- **3 oeufs**
- **150 g de sucre**
- **190 g de farine**
- **62 ml d'huile**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **2 cas de cacao amer**
- **62 ml d'eau ou mieux de lait**
- **vanille liquide ou en poudre (facultatif)**
- **étoiles en sucre (pour le décor)**

Ganache au chocolat

- **1 brique (20 cl) de crème entière**
- **12 carrés de chocolat pâtissier**

Préparation:

Battre les blancs d'oeufs en neige avec 75 g de sucre très ferme.



Battez les jaunes avec 75 g de sucre, ajoutez l'eau ou le lait afin d'obtenir un mélange bien fluide. Il faut battre environ 8/10 mn et ajouter l'eau et le lait en dernier.



Ajoutez à ce mélange la farine tamisée, la levure et l'huile. On obtient une pâte compacte et collante.



Y ajouter le mélange des blancs d'oeufs montés en neige ferme et mélangez délicatement avec une marise ou une spatule en bois.



Divisez la pâte en 2 et dans une ajoutez le cacao amer.



Dans l'autre, ajoutez de la vanille.



Beurrer et fariner un moule haut (style moule à soufflé) et verser alternativement le mélange de pâte vanillé et le mélange de pâte chocolatée. Insérer la pointe d'un couteau et tourner afin de mélanger légèrement les 2 pâtes.



Enfournez à 180 °C jusqu'à cuisson du gâteau (faire le test de la pointe du couteau).

Entre temps, préparer la ganache de chocolat.

Mettre la crème entière ainsi que les carrés de chocolat dans une casserole et faire fondre à feu doux. Mélanger à l'aide d'un fouet.



Quand le chocolat est totalement fondu, éteindre le feu. La ganache ne doit pas bouillir !



Verser cette ganache sur le dessus du gâteau et à l'aide d'une spatule plate, faire couler ce mélange sur les côtés et bien lustrer afin que la ganache soit bien répartie. Procéder à la décoration du gâteau sur une simple assiette car cela va couler partout et cela ne fait pas propre ;o) Vous mettez ensuite votre gâteau, une fois refroidi, sur une assiette de service en le manipulant délicatement.



Décorer avec des étoiles jaunes et blanches sur le dessus.



Placer ensuite votre gâteau un moment au frigo et sortit 1/4 heure avant de servir. Bon appétit !