

MARBRE AU CHOCOLAT



Ingrédients (pour 8 personnes) :

300 g de farine
200 g de beurre
250 g de sucre
18 cl de crème liquide
2 œufs entiers
3 cs rases de cacao amer
1 cc 1/2 rase de levure chimique
2 pincées de sel
2 sachet de sucre vanillé

- Préchauffez le four Th 7 (180°C).
- Dans une grande jatte rassemblez la farine tamisée, les œufs, le beurre ramolli, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la crème, la levure et le sel.
- Mélangez au batteur électrique équipé de crochets à pâte jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement homogène.
- Beurrez un moule à cake ou à savarin.
- Versez la pâte en parts égales dans deux saladiers, incorporez en fouettant le cacao dans l'un des saladiers.
- Versez les deux pâtes en les alternant dans le moule.
- Faire cuire 45 minutes, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.