

Marbré au chocolat blanc tricolore (sans pandan, sans seva)



Pour un moule à cake ordinaire :

- 3 **œufs**
- 180g de **farine**
- 125g de **beurre allégé** (ici du « fleurier » que j'ai eu gratis, c'est pas mon genre d'acheter ces trucs-là, et pas question d'étaler ça sur mes tartines ni de le jeter direct à la poubelle)
- 125g de **sucre**
- 70g de **chocolat blanc**
- colorant **vert** (extrait de pandan)
- colorant **noir-violet** (avec le jaune de la pâte ça fera du bleu) (1/4 graine de seva ?)
- 1 cc de **levure** chimique

1. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Cela prend du temps, et ça colle, c'est normal.

2. Préchauffer le four à 200°.

3. Fouetter le sucre et les œufs entiers dans une terrine. Ajouter la farine et la levure tamisées, le beurre fondu, le chocolat blanc fondu. Bien homogénéiser l'ensemble.

4. Diviser l'appareil en trois parts plus ou moins égales. Ajouter dans l'une le colorant vert (l'extrait de pandan), dans l'autre, le colorant noir-violet (la poudre de seva).

5. Beurrer un moule à cake s'il n'est pas en silicone. Faire trois couches avec les trois couleurs de pâte : j'ai mis dans l'ordre : bleu, vert, crème. (quel que soit votre choix, sachez que la couche du dessous aura tendance à passer sur les côtés et à se retrouver dessus, à la fin).

6. Cuire 10 minutes à 200° puis 30 minutes à 180°; si la cuisson n'est pas terminée au bout de ce temps, éteindre le four et laisser le marbré dans le four éteint un quart d'heure.

<http://www.nataliakriskova.com/article-19182184.html>

© *Du chant plein les casseroles...*