

Le marbré du goûter

Pour un moule à cake de 24 cm:

- 100 g de chocolat noir
- 100 ml de lait
- 100 ml de crème liquide
- 230 g de farine
- 1,5 cc de levure chimique
- 120 g de beurre mou
- 140 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cs de sucre vanillé maison)
- 2 oeufs
- parfum au choix: vanille, fève tonka, amande, etc. (pour moi de la vanille liquide)



Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes.

Dans un bol, mélanger le lait et la crème et réserver. Dans un second mélanger la farine et la levure.

Dans le bol du robot (muni de la feuille pour le kitchenaid) ou dans un saladier, travailler le beurre en pommade et ajouter les sucres. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux bien homogène. Ajouter les oeufs un par un en remuant bien.

Ajouter ensuite alternativement, 1/3 du mélange farine-levure, 1/3 du mélange lait-crème, et ainsi de suite, toujours en mélangeant bien entre chaque ajout (avec le robot, laisser tourner).

Diviser la pâte en deux: dans la première, incorporer le chocolat fondu, dans l'autre le parfum choisi (ici 1 cs de vanille liquide). Verser les deux pâtes en les alternant dans le moule en commençant et en terminant par la pâte claire. Pour obtenir un effet marbré, faire des 8 dans le sens de la longueur du moule à l'aide d'un pic à brochette.

Enfourner et laisser 50 min (55 chez moi) à 180°. La pointe du couteau doit ressortir sèche.

À la sortie du four, laisser tiédir 15 min avant de démouler sur une grille. Une fois refroidi, conserver le marbré bien enveloppé dans un film alimentaire ou un papier alu.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>