

Zébré (ou le joli cake de la savane)

Pour un moule à cake de 24 cm (en silicone):

- 4 oeufs
- 160 g de sucre en poudre
- 6 cl de lait + 2 cs
- 200 g de farine
- 20 g de miel liquide toutes fleurs ([acaccia](#) pour moi [Rigoni di Asiago](#))
- 2 cc de levure chimique
- 120 g de beurre fondu
- 3 cs de cacao en poudre (amer pour moi, mais ce n'est pas précisé)
- 2 cc d'extrait de vanille



Préchauffer le four à 180°.

Peser un grand saladier (ou le bol du robot) vide et noter le poids de celui-ci: vous pourrez alors diviser la pâte le plus justement possible.

Séparer le blancs des jaunes d'oeufs et battre les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter alors le lait, la farine, le miel, la levure ainsi que le beurre fondu. Bien mélanger.

Battre les blancs en neige avec la pincée de sel et ajouter à la fin les 60 g de sucre restants en pluie. Incorporer délicatement à la préparation précédente.

Dans un bol, mélanger le cacao avec les 2 cs de lait.

Peser le saladier plein de pâte, y soustraire le poids du saladier vide pour obtenir le poids net de pâte à diviser. Séparer la pâte en deux parts égales puis ajouter dans l'une le cacao, dans l'autre l'extrait de vanille.

Au fond du moule à cake, légèrement huilé si nécessaire, verser 1/3 de la pâte vanillée puis recouvrir avec 1/3 de la pâte cacaotée. Renouveler deux fois l'opération avec le reste de pâte.

Enfourner le gâteau et laisser cuire 50 min (couvrir avec du papier d'aluminium si le dessus a tendance à brunir trop vite). Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau au coeur du gâteau: elle doit ressortir sèche. Laisser tiédir le gâteau 15 min dans le four entrouvert puis démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement avant de le découper.

Comme pour chaque recette du livre, le temps de conservation est indiqué: ici 3 jours emballé dans du papier alu ou dans une boîte hermétique. Chez moi il était toujours parfait au 4ème jour...



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