

Marbré chocolat-vanille : recette Valrhona



Ingrédients pour 1 grand marbré ou 2 petits :

Pâte à la vanille :

- 8 jaunes d'oeufs
- 220g de sucre semoule
- 120g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 165g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 65g de beurre

Pâte au chocolat :

- 70g de chocolat noir 70%
- 4 jaunes d'oeufs
- 120g de sucre semoule
- 70g de crème liquide entière
- 80g de farine
- 5g de cacao en poudre non sucré (type Van Houtten)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 20g d'huile de pépins de raisin

Préparation :

Pâte à la vanille :

Mélanger les jaunes et le sucre, ajouter la crème. Fendre la gousse de vanille, gratter l'intérieur pour en extraire les grains et ajouter les à la préparation. Incorporer la farine et la levure tamisées. Puis incorporer le beurre fondu. Reserver.

Pâte au chocolat :

Fondre le chocolat au bain-marie en remuant de temps en temps. Mélanger les jaunes et le sucre, ajouter la crème. Incorporer le cacao, la farine et la levure tamisés ensemble. Ajouter le chocolat fondu puis l'huile de pépin de raisin.

Beurrer et fariner un grand moule à cake ou 2 petits. Commencer par une couche de pâte à la vanille, puis une couche de pâte au chocolat. Continuer par une seconde couche de pâte à la vanille, puis le restant de pâte au chocolat. Terminer par une couche de pâte à la vanille. Avec une spatule trempée dans du beurre fondu fendre d'un trait la surface du cake pour optimiser son développement pendant la cuisson.

Enfourner pour 50mn, four préchauffé à 165°C. Démouler et laisser refroidir sur une grille.