

## Marbré Tonka

75g de chocolat noir

90g de farine

**90g ou environ 9 cuillers à soupe rases de Fleur de Fécules**

150g de sucre

3 œufs

90g de beurre

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1 fève Tonka finement râpée

4cl + 1 cuillerée de lait pour faire fondre le chocolat

1 pincée de sel



Préchauffer le four à 180°C (Th6).

Faire fondre doucement le beurre dans une casserole ou au micro-ondes.

Casser les œufs, séparer blancs et jaunes, dans un récipient travailler les jaunes avec le sucre en poudre afin d'obtenir un mélange blanc mousseux.

Ajouter le beurre fondu et le lait, mélanger. Verser la farine, le mélange « Fleur de Fécules » et la levure, mélanger de nouveau.

Battre les blancs en neige (après y avoir rajouté une pincée de sel) et les incorporer très délicatement à la préparation.

Mettre le chocolat à fondre au bain marie ou au micro-ondes.

Diviser la pâte en 2, dans le premier récipient ajouter le chocolat, dans le second ajouter le sucre vanillé et la fève Tonka.

Beurrer un moule à cake, verser successivement les 2 pâtes.

Faites cuire 35 minutes, vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

Laisser refroidir avant de démouler.



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