

Cake marbré au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Un gâteau bien équilibré : chocolaté mais pas trop, croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 25 g de noix de coco râpée - facultatif
- 50 g de poudre d'amande
- 130 g de farine
- 0,5 sachet de levure
- 170 g de sucre de canne
- 3 oeufs
- 150 g de beurre
- 10 cl de lait 1/2 écrémé

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Dans un récipient, fouettez les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Incorporez progressivement la farine et la levure préalablement tamisées pour éviter les grumeaux. Ensuite, ajoutez la poudre d'amande en continuant de mélanger.
- 4 Faites fondre le beurre au bain-marie en évitant qu'il ne brunisse. Ajoutez-le délicatement au mélange afin qu'il soit onctueux.
- 5 Répartissez la préparation de manière égale dans deux récipients.
- 6 Faites fondre au bain-marie le chocolat pâtissier en le délayant avec le lait. Incorporez le chocolat fondu à l'un des deux récipients.
- 7 Beurrez et farinez votre moule et versez-y successivement la pâte blanche et la pâte chocolatée jusqu'à épuisement des ingrédients. Si vous aimez, saupoudrez de noix de coco râpée le dessus du cake.
- 8 Enfourez 45 minutes. Le marbré est cuit quand la lame du couteau est sèche. Démoulez-le dès qu'il est tiède.

Proposé par

Le blog des anges

Retrouvez Gwen sur son [blog "Le blog des anges"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

