

# Cake marbré

Enfin un marbré parfait avec du chocolat en tablette et pas en poudre comme dans la plupart des autres recettes. J'ai trouvé celle-ci chez Isabelle sur le blog **Elleisab**. Je l'ai déjà fait plusieurs fois, il est vraiment excellent !

J'ai fait ce cake avec le Thermomix mais un autre robot fera très bien l'affaire.

C'est important de le faire dans un grand moule pour que la pâte puisse se développer. Je l'ai fait dans un moule à cake d'environ 30cm x 12cm.



## **Ingrédients:**

4 oeufs

220 g de sucre semoule ou glace

120 g de crème liquide entière

220 g de farine

2 cc rases de levure chimique

120 g de beurre demi-sel

1 cc d'arôme naturel de vanille liquide ou 1/2 cc de vanille en poudre

100 g de chocolat noir à pâtisser

### **Préparation:**

1- Beurrer le moule et préchauffer le four à 165°C.

Mettre dans le bol du Thermomix 2 oeufs, 120 g de sucre, la vanille, 60 g de crème liquide et mixer 30 sec/Vit 4.



Ajouter 110 g de farine, la levure et mixer 30 sec/Vit 4.



Faire fondre 60 g de beurre et l'ajouter à la pâte. Mixer 30 sec/Vit 4 puis débarrasser cette pâte dans un saladier.



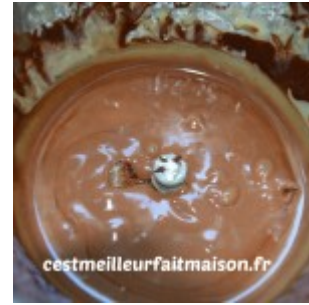
2- Sans laver le bol, mettre 2 oeufs, 100 g de sucre, 60 g de crème liquide et mixer 30 sec/Vit 4.



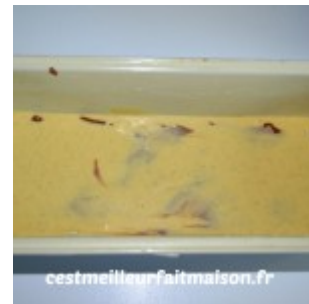
Ajouter 110 g de farine, la levure et mixer 30 sec/Vit 4.



Faire fondre 60 g de beurre avec le chocolat coupé en morceaux. Bien mélanger et l'ajouter à la pâte. Mixer 30 sec/Vit 4.



3- Verser dans le moule, 1/3 de la préparation à la vanille, puis la moitié de la préparation au chocolat, à nouveau 1/3 de la pâte à la vanille, le reste du chocolat et le dernier tiers de pâte vanillée.



4- Enfourner pour 45 à 50 min à surveiller.

A la fin de la cuisson, attendre quelques minutes pour ne pas se brûler et démouler le cake. Le laisser refroidir sur une grille.





[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)



[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)

