

# Marbré italien

J'ai découvert ce gâteau chez [Piroulie](#) mais je ne me suis décidée à le faire qu'après sa publication chez [C'est ma fournée](#). J'ai profité des trucs et astuces dans les commentaires. Je fais donc deux pâtes distinctes, une blanche à la vanille et une marron au chocolat. Dans celle au chocolat, je déduis le poids du cacao de celui de la farine. De cette façon, mes deux pâtes ont la même texture.

Chaque fois que je fais ce gâteau, c'est en grande quantité. J'utilise un grand moule à charnière acheté chez Lild. Pour un format familial, il faudra diviser toutes les quantités par deux.



**Ingrédients:** (pour un moule rectangulaire d'environ 28 x 19 cm)

Pâte à la vanille:

4 oeufs

200 g de sucre (100 + 100)

250 g de farine T 55

1/2 sachet de levure chimique

80 g d'huile de tournesol

80 g de lait

1/2 cc de vanille en poudre

### Pâte au chocolat:

4 oeufs

200 g de sucre (100 + 100)

3 cs de cacao en poudre + farine T 55 pour arriver à 250 g

1/2 sachet de levure chimique

80 g d'huile

80 g de lait

### **Préparation:**

1- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les jaunes, 100 g de sucre et la vanille en poudre pendant 5 min. Le mélange doit devenir blanc et mousseux.



2- Ajouter l'huile en goutte à goutte tout en continuant de fouetter.



3- Toujours en fouettant, ajouter le lait.



4- Verser la farine tamisée et la levure. Mélanger à la maryse.





5- Monter les blancs en neige et ajouter 100 g de sucre en 3 fois.



6- Verser les blancs dans la préparation à la vanille et mélanger délicatement. Réserver ensuite cette pâte dans un récipient.



7- Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante.

Recommencer les étapes 1 à 6 pour la pâte au chocolat. Attention, à l'étape 4, on tamise la farine, le cacao et la levure.



8- Beurrer et fariner le moule.



9- Verser la pâte à la vanille et la pâte au chocolat en alternant les couleurs. Si vous êtes très patients vous pouvez le faire avec une cuillère à soupe. Mes pâtes étaient dans des récipients avec bords verseurs donc j'ai versé un peu de pâte de chaque couleur de façon à obtenir des zébrures. Il faut commencer au centre du moule et verser la pâte au fur et à mesure toujours au centre de la couleur précédente.



10- Enfourner pour environ 1 heure. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche. Laisser ensuite refroidir le marbré sur une grille.





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