



Marbré au Chocolat



Temps de préparation : 15mn
Temps de cuisson : 45mn
Temps Total : 1h

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 8/10 personnes

- > 1 pot de yaourt brassé à la vanille
- > 1 pot de sucre de canne
- > 1 pot d'huile de tournesol
- > 1/2 pot de crème liquide
- > 3 pots de farine
- > 3 œufs
- > 3 CàS de poudre de cacao non sucrée
- > 1 grosse pincée de sel
- > 1 sachet de levure chimique
- > 1 sachet de sucre vanillé

Matériels particuliers

- > un petit moule à cake

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans la cuve d'un batteur mettre ensemble le yaourt, les sucres (de canne et vanillé), le sel et mélanger le tout.

Rajouter les œufs un par un en prenant soin de bien incorporer chaque œuf avant d'ajouter le suivant.

Incorporer ensuite l'huile et la crème et enfin la farine pot par pot en prenant de soin de bien incorporer la farine avant d'en rajouter, enfin rajouter la levure.

Diviser la pâte 1/3 – 2/3. Dans le 1/3 de la pâte verser la poudre de cacao et mélanger bien.

Dans le moule à cake préalablement graissé, verser la moitié de la pâte nature, verser par-dessus la pâte chocolatée puis finir en versant le reste de pâte nature.

Glisser au four pour 45 mn. Piquer le gâteau avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.

Démouler sur une grille à la sortie du four et laisser refroidir.

Astuces

Il est possible d'utiliser de sucre vanillé si vous avez l'habitude de récupérer les gousses de vos recettes comme je le conseille dans plusieurs recettes.

Vous pouvez rajouter un peu de rhum ambré pour relever le goût du gâteau.