

# FICHE CUISINE

## RECETTE MARBRÉ VANILLE-CHOCOLAT

### Ingrédients :

- 200g de farine
- 100g de sucre
- 1 cas de sucre vanillé
- 3 œufs
- 50g de lait
- 100g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cac d'extrait de vanille
- 2 cas de cacao amer

### Réalisation :

#### Étape 1 :

Préchauffez le four à 180°C.

#### Étape 2 :

Séparez les blancs des jaunes dans deux récipients différents.

#### Étape 3 :

Dans un saladier versez les jaunes, les sucres et mélangez jusqu'à que le mélange blanchisse.

#### Étape 4 :

Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation jaune d'œuf/sucre. Ajoutez ensuite la farine, la levure et le lait puis mélangez.

#### Étape 5 :

Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.

#### Étape 6 :

Séparez la pâte en 2 parts égale. Dans une partie ajoutez le cacao amer et dans la partie ajoutez l'extrait de vanille.



# FICHE CUISINE

## **Étape 7 :**

Beurrez et farinez un moule à cake ou moule à savarin et versez les deux préparations en alternance. *Pour avoir un beau marbrage, mélanger les pâtes superposées à l'aide d'une pointe de couteau.*

## **Étape 8 :**

Faites cuire au four entre 35 et 45 minutes.

