

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
« Les Bons Petits Plats de Francette »
GÂTEAU MARBRÉ

Préparation : 25min, Cuisson : 35min, Pour : 6 personnes

Ingrédients : 4 œufs, 180g de sucre, 180g de farine de blé T55 + un peu pour le moule, 180g de beurre + un peu pour le moule, 10g de cacao, 1 sachet de levure chimique, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille.

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre coupé en cube, dans une casserole, à feu doux.

Cassez 2 œufs dans un saladier. Ajoutez 90g de sucre et les graines de vanille prélevées dans la demi-gousse, mélangez bien puis ajoutez 90g de farine et la moitié du sachet de levure, mélangez et versez la moitié du beurre, mélangez encore.

Dans un autre saladier, cassez les 2 œufs restant, mélangez-les avec 90g de sucre, puis ajoutez 90g de farine, le cacao tamisé et le reste de levure. Mélangez bien en ajoutant le reste de beurre.

Beurrez et farinez un moule à cake et versez-y les 2 pâtes en les alternant. Enfournes pour 35 à 40min.

Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au cœur du gâteau : elle doit ressortir sèche