

LES RECETTES DE NOS MEMBRES

Gâteau marbré

Par Yonit Fiss

Ingrédients pour 2 cakes ou 1 gâteau :

- 150g de chocolat noir
- 200g de beurre mou
- 250g de sucre
- 200g de crème acidulée
- 350g de farine blanche
- 2 c. à s. de lait
- 3 œufs (à température ambiante)
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- 2 cc. de levure chimique
- 1 cc. de bicarbonate
- 1/4 de cc de sel

Préparation - Temps de cuisson : env. 30-55 minutes.

Faire fondre le chocolat noir avec le lait. Réserver.

- Mixer le beurre, le sucre et l'extrait de vanille.
- Ajouter les œufs un par un jusqu'à ce que la pâte devienne uniforme.
- Ajouter en alternance la crème acidulée en deux fois et la farine en 3 fois.
- Ajouter la levure chimique, le bicarbonate et le sel.
- Mélanger le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène (attention à ne pas trop mélanger) (= 1er bol)
- Ajouter un quart de ce mélange au chocolat (=2e bol).
- Répartir le mélange des deux bols dans deux moules à cake en utilisant un couteau pour créer la forme marbrée ou un moule à gâteau de 26 cm de diamètre.

- Enfourner à 180 degrés pendant environ 30 minutes pour les deux moules à cake ou alors 45-55 minutes pour un moule à gâteau.

