

# GÂTEAU MARBRE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes.

## Ingrédients :

- 100 g de beurre
- 3 oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de lait
- 200 g de farine de blé
- 5 g de levure chimique
- 60 g de cacao en poudre non sucré
- +/- 100 g de chocolat pâtissier noir

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez le four.

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes, battre les blancs en neige ferme.

Battre le beurre et les 2 sucres jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'une mousse ferme. Incorporez les jaunes l'un après l'autre. Attendre que le mélange soit uni avant d'ajouter le suivant.

Incorporez ensuite, au fouet, la farine et la levure tamisées ensemble et le lait.

Ajoutez les blancs battus en neige sans beaucoup travailler la pâte, elle doit être lisse et onctueuse.

Partagez la pâte en 2 et incorporez le cacao à l'une des 2 moitiés en mélangeant soigneusement.

A l'aide de 2 cuillères, remplissez le moule en alternant la pâte chocolat et l'autre pâte, et en recouvrant partiellement la pâte chocolatée de la pâte nature.

Glissez le moule au four et faites cuire 50 mn à Th. 6 (180°C).

Démoulez le biscuit sur une grille et laissez le tiédir.

## *Suggestion :*

Faites fondre le chocolat pâtissier avec 2 cuillères à soupe d'eau, étalez le en couche épaisse et régulière sur le biscuit.

Laissez sécher et durcir.

Servir lorsque le gâteau est complètement refroidi et dégustez !

**Bon appétit !**