

# GÂTEAU MARBRÉ (MOELLEUX) CHOCOLAT NOIR & VANILLE



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 4 œufs
- Farine classique (ou 1/2 complète) 100g
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium
- Beurre ½ sel ou doux 100g
- Chocolat noir 100g
- Sucre vanillé (ou roux ou cassonade) 100g
- Arôme vanille liquide ou 1 gousse de vanille

## Astuces :

- Pour un gâteau bien moelleux, monter les blancs en neige.
- Il est primordial d'avoir 1/3 de pâte au chocolat et 2/3 de pâte à la vanille.
- Pour savoir si le gâteau est assez cuit, planter la lame du couteau au centre. Si elle ressort sèche, le gâteau est prêt sinon poursuivre la cuisson.

**Préparation : 20 minutes | Cuisson : 40 à 45 minutes**  
**Pour 1 cake (= 8 à 10 parts)**

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Séparer les jaunes des blancs et battre les **blancs en neige** (pour un gâteau + moelleux et aéré).
3. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le beurre et le réserver.
4. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le chocolat noir et le réserver.
5. Dans un saladier : fouetter les jaunes d'œufs et le sucre.
6. Ajouter le beurre fondu et fouetter.
7. Ajouter la farine et la levure ou le bicarbonate et fouetter.
8. Dans un **1er saladier** : verser **1/3 de la préparation**, verser le chocolat fondu, fouetter puis incorporer 1/3 de blancs en neige à l'aide d'une spatule.
9. Dans un **2ème saladier** : verser **2/3 de la préparation**, ajouter l'arôme vanille (ou les grains d'une gousse de vanille), fouetter puis incorporer 2/3 de blancs en neige à l'aide d'une spatule.
10. Dans un moule à **cake** : **alterner les couches** (vanille, chocolat, vanille, chocolat et vanille) et **planter** la lame du couteau sur toute la longueur (pour un cake bien marbré et gonflé).
11. Enfourner **40 à 45 minutes** et laisser reposer avant de déguster.



@Recettes100faim.fr