

GATEAU MARBRE

RECETTE N°4167

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 225 g de beurre
- 200 g de sucre
- 3 oeufs
- 6 cuillerées à soupe de lait
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de sucre vanillé
- 25 g de cacao
- 100 g de chocolat à cuire
- noix

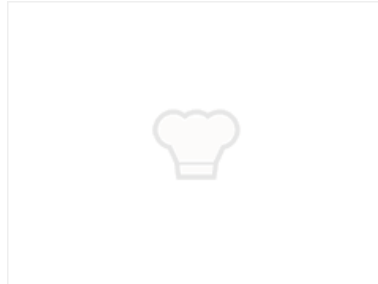
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- bain-marie
- casserole
- fouet électrique
- moule à cake
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Mettez 125 g de beurre et le sucre à tiédir au bain-marie et travaillez le mélange afin d'obtenir une crème onctueuse.
02. Ajoutez les jaunes d'oeufs, le lait, la farine et la levure.
03. Battez les blancs en neige très ferme, mêlez-les doucement à la pâte.
04. Divisez la pâte en deux: à l'une incorporez la vanille, à l'autre le cacao.
05. Beurrez un moule à cake et mettez alternativement une couche blanche et une couche cacaotée.
06. Cuire à four moyen 40 mn.
07. Faites fondre le chocolat avec très peu d'eau, ajoutez le reste du beurre hors du feu et recouvrez le gâteau avec cette crème.
08. Décorez avec des noix.

NOTES PERSONNELLES
