MARBRÉ



Assez facile - Préparation : 25 min - Cuisson : 1h - Matériel : robot pâtissier, moule à cake

Ingrédients pour 1 cake :

Pour l'appareil à la vanille : 1 gousse de vanille • 70 g de beurre • 80 g de Natsuc • 1 pincée de sel fin • 1 œuf • 140 g de farine T55 • ½ sachet de levure chimique • 130 g de crème fleurette

Pour l'appareil au cacao : 70 g de beurre • 80 g de Natsuc • 1 pincée de sel • 1 œuf • ½ sachet de levure chimique • 120 g de farine T55 • 20 g de cacao en poudre non sucré • 130 g de crème fleurette

Préparation :

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Préparez l'appareil à la vanille : ouvrez la gousse et prélevez les graines, puis déposez-les avec le beurre, le Natsuc et le sel dans le bol d'un robot. Incorporez l'œuf en continuant de mélanger, puis versez la farine tamisée et la levure. Versez la crème, mélangez de nouveau, puis réservez.

Préparez l'appareil au chocolat : fouettez le beurre, le Natsuc et le sel à l'aide du robot. Incorporez l'œuf en continuant de fouetter, puis versez la farine tamisée avec la levure et le cacao. Ajoutez la crème, mélangez de nouveau.

Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé. Versez les pâtes en plusieurs fois en alternant la vanille et le chocolat. Enfournez pour 1 h.