

23 mai 2012

Gâteau marbré

- * 200 g de farine
- * 200 g de sucre
- * 200 g de beurre
- * 4 œufs
- * 100 g de chocolat à croquer

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le beurre fondu et la farine.
Fouetter les blancs en neige très ferme et incorporer délicatement à la pâte.
Préchauffer le four à 180°C

Beurrer le moule (à cake ou à savarin)

Partager la pâte en 2.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et le verser dans une moitié de la pâte.

Verser en alternance les 2 pâtes, la moitié nature et la moitié chocolatée.

Cuire 20 minutes à 180° et ensuite baisser à 150° et cuire encore 25 minutes.

Démouler sur une grille.

Participants :

Corentin

Sandra

Cécile

Martine

Bénédicte

Diego

Nathalie-

Sophie

Guillaume

Fariha

Lofti

Guillemette

Noah

Agathe

Brahim

Flora

Béatrice

Oscar

