

Marbré italien



- Shopping : pour un moule de 24 cm de diamètre et 4 cm de hauteur

- 4 **gros** oeufs
- 2 x 100g de sucre en poudre
- 250g de farine T55
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g d'huile
- 80 g de lait (ou d'eau, ou le jus d'une orange) + 30 à 40 g
- 45 g de cacao amer
- Extrait de vanille ou arôme (ici : 25 g d'arôme + gousses)

- In process :

- Préchauffez le four à 160°
- Battez les jaunes avec 100g de sucre en poudre dans un petit saladier, jusqu'à ce que le mélange blanchisse (au moins 5mn).
- Ajoutez le lait.
- Pesez (vide !) un grand saladier
- Tamisez la farine dans ce saladier, avec la levure.

- Ajouter les jaunes et l'huile.
- Battez maintenant les blancs en neige ferme en ajoutant les 100g de sucre restant, en 3 fois, pour bien les serrer.
- Incorporez ensuite délicatement les blancs dans la préparation précédente, en soulevant la masse pour ne pas la casser.
- Pesez à nouveau le saladier rempli de la pâte, et ôtez le poids à vide à ce chiffre, afin d'obtenir le poids total de la préparation. Ceci vous fera gagner du temps pour peser la pâte, et vous permettra de la diviser en deux parties parfaitement égales, ce qui est obligatoire si vous voulez obtenir les belles zébrures régulières de ce marbré.
- Placez donc maintenant la moitié de la pâte dans un récipient, et ajoutez le cacao. Dans l'autre moitié, ajoutez la vanille.
- Pour obtenir un beau marbrage, il faut que les pâtes aient impérativement la même consistance, il faut donc ajouter 40 gde lait dans la pâte cacaotée, ce qui la rendra aussi liquide que l'autre !
- Beurrez et farinez un moule à manquer.
- Il y a une façon précise de disposer la pâte dans le moule, si vous voulez obtenir mêmes "zébrures" commencez par disposer une cuillère à soupe de pâte vanillée au centre du moule, puis une cuillère à soupe de pâte au chocolat par dessus, ensuite une cuillère à soupe de pâte vanillée....et ainsi de suite jusqu'à épuisement. Cela va créer des cercles concentriques. Vous pouvez tout à fait alterner pâte vanillée et pâte cacaotée (c'est d'un glamour ce terme...), mais commencez toujours par le centre du moule, ça sera plus joli.
- Faites cuire 30 à 40mn environ (vérifiez en enfonçant la pointe d'un couteau, qui doit ressortir parfaitement propre).

D'après l'excellent site [« C'est ma fournée »](#)

