

GATEAU MARBRE

desserts

Préparation: 20 mn
Cuisson: 35 mn



pour 6 personnes

4 gros oeufs
150 g de sucre
150 g de beurre ramolli
+ 10 g pour le moule
150 g de farine
un demi-paquet de levure
150 g de chocolat noir

■ Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Travaillez ceux-ci avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre ramolli, mélangez bien. Incorporez ensuite, peu à peu, la farine et la levure.

■ Cassez le chocolat en petits morceaux dans une casserole, mettez-le à fondre doucement au bain-marie. Beurrez un moule à cake. Allumez le four (th. 6 - 200°).

■ Battez les blancs d'oeufs en neige ferme, incorporez-les doucement à la pâte. Répartissez celle-ci dans 2 bols. Versez le chocolat fondu dans l'un d'eux, mélangez délicatement.

■ Prenez le moule beurré, versez-y alternativement le contenu des deux bols. Faites cuire à four moyen pendant 35 minutes. Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche.



du café, du thé ou du chocolat