

Marbré chocolat beurre de cacahuètes

Ingrédients

250g de farine

1 sachet de levure chimique

90g de beurre demi sel

4 œufs

130g de ricotta

100g de sucre

100g de beurre de cacahuètes

100g de chocolat noir

2 cuil à soupe de lait

Préchauffez le four à 190°C.

Faites fondre le beurre et laissez le refroidir.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent deviennent mousseux et doublent de volume, ajoutez la ricotta et mélangez. Incorporez la farine, la levure et le beurre froid.

Faites fondre le chocolat avec le lait.

Séparez la pâte en deux portions de même poids. Dans la première incorporez le beurre de cacahuète (si il est trop compact passez-le au micron quelque instant pour le ramolir ou utilisez la feuille de votre robot pâtissier) et dans la deuxième le chocolat fondu

Versez la pâte dans le moule à cake en silicone (ou autre mais il faudra le chemiser avec du papier sulfurisé pour faciliter le démoulage) en alternant les couches à l'aide d'une cuillère à soupe (La pâte est un peu épaisse) et enfournez à 180°C pendant 45 minutes en entaillant la pâte dans la longueur au bout de 15 minutes de cuisson.

Laissez refroidir avant de démouler.

