



**Votre Conseiller**  
EMILIE FOURNIER 62850



préparation  
30 minutes



## Ingrédients

La base :

100g de beurre demi-sel  
100g de crème fraîche liquide entière  
160g de sucre en poudre  
3 oeufs  
180g de farine  
1 sachet de levure chimique  
25g de cacao amer  
2 cc d'extrait de vanille

Le glaçage rocher :

100g chocolat au lait  
25g huile pépin de raison  
25 g d'amandes ou noisettes ou noix  
concassées grillées

## Marbré rocher

## Préparation

1. Poser votre moule brioche sur une grille perforée.
2. Dans un bol allant au micro-onde, faire fondre le beurre.
3. Dans un cul de poule mélanger la crème fraîche liquide, le sucre en poudre et le beurre fondu, puis bien mélanger.
4. Ajouter les oeufs, la farine et la levure chimique puis mélanger de nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Préchauffer votre four à 170°.
6. Prélever 1/3 de la préparation et y intégrer le cacao amer.
7. Ajouter dans le reste, l'extrait de vanille
8. Déposer dans le moule la moitié de la pâte vanillée, puis celle au cacao et finir par recouvrir du reste de pâte vanillée.
9. Enfourner pendant environ 50 minutes. Vérifier la cuisson avec un couteau (attention à ne pas atteindre le fond du moule) qui doit ressortir sec.
10. Réserver jusqu'à refroidissement puis démouler.
11. Préparer le glaçage rocher : Dans un bol micro-onde, faire fondre le chocolat. Une fois légèrement refroidi, ajouter l'huile et les amandes. Mélanger la préparation puis tremper la brioche dedans.
12. Laisser prendre au frais sur une grille de refroidissement, puis déguster !

