

Gâteau marbré / un savane maison

Ingrédients :

- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 gr de sucre
- 100 gr de chocolat
- 2 cuillères a soupe de crème liquide
- 125 gr de beurre
- 125 gr de farine
- 2 cuillères café de levure chimique
- 1 gousse de vanille ou une cuillère d'arôme vanille ou un sachet de sucre vanillé



Recette :

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajouter la crème et le beurre fondu. Mélanger.

Puis ajouter la farine et la levure. Bien mélanger la pâte de nouveau.

Diviser la pâte en 2 dans 2 saladiers.

Dans un saladier ajouter le chocolat dans l'autre saladier ajouter la vanille.

Monter les blancs en neige, et les partager dans les 2 saladiers, puis mélanger délicatement.

Pour réaliser le marbré, alterner les cuillères de pâte à la vanille et de pâte au chocolat en les répartissant bien dans le moule.

Cuisson :

20 minutes à 180° pour des moules individuels

35 minutes à 180° pour un grand moule.

Bon appétit !

