

GATEAU MARBRE



Ingrédients:

- * 5 oeufs moyens
- * 200 g de beurre mou ou margarine
- * 300 g de sucre en poudre
- * 400 g de farine + 1 sachet 1/2 de levure chimique (ou 400g de farine avec poudre levante)
- * 4 cuillères à soupe de cacao
- * 15cl de lait
- * 3 cuillerées à soupe de lait pour ajouter à la partie de pâte avec le cacao

Préparation :

Mettre le sucre et le beurre mou dans le robot ou battre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ensuite incorporer progressivement les oeufs entiers battus, il faut bien battre.

Incorporer ensuite le mélange farine-levure tamisées et le lait en alternance avec la farine, on continue à battre jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse comme de la soie (si la pâte paraît trop épaisse rajouter un petit peu de lait mais pas trop) Diviser la pâte en deux à parts égales (je mets un peu plus de pâte pour le cacao parce que je l'aime plus chocolaté): une partie avec de l'arôme vanille (j'ajoute de l'amande amère) et à l'autre partie de la pâte mettre le cacao délayé dans les 3 cuillerées à soupe de lait.

Beurrer un moule assez grand, y mettre des couches de chaque pâte (vanille et cacao) en alternance sur toute la surface du moule jusqu'à épuisement.

Cuire environ 1/2 heure à 3/4 d'heure (tout dépend du four) à four préchauffé, d'abord th 200 pendant 10mn puis à 180. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau ou une aiguille à tricoter, il faut que lorsqu'on ressort le couteau ou l'aiguille il n'y ait pas de pâte dessus sinon prolonger un peu la cuisson.