



Marbré chocolat-vanille

(Pour 10 personnes - Préparation 15min - Cuisson 1h à 170°C)

Les ingrédients :

- 160 Grs de beurre pommade - 175 Grs de sucre en poudre - 3 œufs - 310 Grs de farine tamisée - 2 càc de levure - 1 sachet de sucre vanillé - 140 Grs (130 ml) de lait - 130 Grs de crème - Les graines d'une gousse de vanille de Tahiti - 3 CàS de cacao en poudre [VALRHONA](#) ou autre cacao non sucré - Quelques pépites de chocolat pour la décoration.

La réalisation :

- 1 - Au robot et avec le fouet, travaillez le beurre pommade, le sucre vanillé et le sucre en poudre pour obtenir un mélange bien lisse.
- 2 - Incorporez les oeufs et mélangez encore au fouet pour atteindre un mélange bien mousseux.
- 3 - Incorporez la farine et la levure tamisée puis le lait et la crème et continuez à mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse.
- 4 - Divisez la pâte en deux parts presque égales. Ajoutez le cacao à la plus petite moitié et les graines de vanille à l'autre partie de la pâte.
- 5 - Beurrez et farinez un moule à cake de 26cm de long puis garnir le moule avec des couches successives de pâte en commençant et en terminant par celle à la vanille.
- 6 - Enfournerez 1 heure à 170°C et contrôlez la cuisson avec une brochette qui doit ressortir propre et sèche.
- 7 - Laissez tiédir et démoulez puis dégustez froid.

