



## CAKE MARBRE DE CYRIL LIGNAC

Pour un moule à cake de 26X10X8cms

Appareil à cake nature : 30g beurre doux - 100g jaunes d'oeufs (soit 5 oeufs environ)  
- 130g sucre semoule - 70g crème liquide entière - 100g farine T.55 - 2g levure chimique -

Fondre le beurre. Mélanger les jaunes d'oeufs tempérés dans la cuve du robot muni du fouet avec le sucre. Ajouter la crème puis la farine tamisée avec la levure. Mélanger délicatement au fouet, incorporer le beurre fondu, fouetter. Réserver.

Appareil à cake chocolat : 30g beurre doux - 80g jaunes d'oeufs (soit 4 oeufs environ)  
- 110g sucre semoule - 20g cacao en poudre amer - 2g levure chimique - 90g farine T.55 - 60g crème liquide -

Fondre le beurre. Mélanger les jaunes d'oeufs tempérés dans la cuve du robot muni du fouet avec le sucre et le cacao. Ajouter ensuite la crème puis la farine tamisée avec la levure. Mélanger délicatement au fouet, incorporer le beurre fondu, fouetter. Réserver.

Glaçage lait - amandes : 25g amandes hachées - 210g chocolat au lait - 25g huile de pépins de raisin (ou de tournesol) -

Torréfier au four préchauffé les amandes hachées sur une plaque à 150° (th.5) pendant 10 minutes. Réserver. Fondre le chocolat au lait au M.O. pendant 1 minute - 1 minute 30 par tranche de 30 secondes. Remuer, il doit être fondu. Ajouter l'huile et les amandes torréfiées. Mélanger. Réserver.

Préchauffer le four à 170° (th5-6).

Beurrer et fariner le moule. Répartir la moitié de l'appareil à cake nature, puis la totalité de l'appareil à cake chocolat et enfin recouvrir de l'appareil nature. A l'aide d'une spatule en inox marbrer le cake dans ses largeurs, positionnée verticalement et en piquant pour créer des marbrures. Enfourner et cuire 45 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une brochette elle doit ressortir sèche. Au besoin prolonger la cuisson 10 minutes. Sortir le cake, le laisser tiédir 10 minutes. Le démouler. Laisser refroidir complètement.

Réchauffer le glaçage doucement au M.O. Placer le cake sur une grille en mettant une feuille de papier sulfurisé sous la grille. Couler sur le dessus du cake. Racler sur la feuille l'excédent et recouler sur les côtés. Laisser refroidir. Placer le cake sur un plat. Entreposer au réfrigérateur afin que le glaçage prenne.