## **Cake Marbré Chocolat Pistache**

## Pour 8/10 personnes:

- 150 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 60 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 2 cuillères à café de pâte de pistache
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de poudre de vanille
- 1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
- 2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
- 3. Monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
- 4. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser les jaunes d'œufs avec le sucre puis fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne du volume.
- 5. Ajouter le beurre fondu à la préparation puis la farine avec la levure et enfin la poudre de vanille. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- 6. Incorporer les blancs en neige délicatement à l'aide d'une spatule en bois.
- 7. Séparer la pâte en deux parts égales.

  Dans la première verser le chocolat fondu et dans la seconde la pâte de pistache puis mélanger.
- 8. Dans un moule à cake généreusement beurré, ajouter la pâte à base de chocolat et ensuite celle à base de pistache. Faire quelques zigzags sur la longueur.
- 9. Enfourner le tout pour 50 minutes de cuisson, vérifier si le cake est cuit à l'aide d'un couteau (s'il ressort propre c'est cuit) : c'est prêt ! □

☐ De manière générale, j'ai du mal à résister aux marbrés au chocolat mais alors là c'est plus qu'impossible ! ☐

D'une part, la couleur du chocolat et celle de la pistache se marient à merveille et donnent de belles couleurs au cake. De seconde part, ce cake est absolument divin en bouche : un moelleux d'une autre planète et ensuite des saveurs réconfortantes et si douces !  $\Box$ 



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

