Cake Marbré Chocolat/Vanille

Pour un cake marbré de 8/10 personnes :

- **150 g de farine tamisée**
- **150 g de beurre**
- **150 g de chocolat noir (ou au lait)**
- **100 g de sucre**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou les graines d'une gousse)**
- **3 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **3 œufs**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, casser les œufs puis ajouter le sucre. Fouetter à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse légèrement.
3. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
4. Incorporer le beurre et la farine (avec la levure) en alternant l'un et puis l'autre. Finir par le lait.
5. Une fois la pâte bien homogène, séparer celle-ci en 2 parts égales.
6. Dans la première moitié, ajouter la vanille puis mélanger.
7. Faire fondre au micro-ondes ou au bain marie le chocolat.
8. Dans la seconde moitié, verser le chocolat fondu puis remuer jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
9. Après avoir bien beurré un moule à cake, verser les pâtes en alternant les deux saveurs. Commencer et finir par la pâte à la vanille.
10. Enfourner pour 50/55 minutes en prenant soin de vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre, c'est cuit. Bien laisser refroidir avant de démouler : c'est prêt !

    Ce cake marbré extrêmement moelleux, se conservera très facilement pendant plusieurs semaines dans une boîte hermétique.
    Il se dégustera idéalement au petit déjeuner, à l'heure du goûter ou à l'occasion d'un brunch.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !