

Marbré

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Cocotte de base

6/8 pers.

Farine
Beurre
Sucre en poudre
Oeufs
Cacao non sucré
Lait (vache ou végétal)
Sachet de levure
Sachet(s) de sucre vanillé
Eau au fond de la cocotte

160 g
125 g
100 g
3
2 c. à s.
6 c. à s.
1
1
10 cl ou 100 g

Grande cocotte

8/10 pers.

220 g
150 g
130 g
4
3 c. à s.
7 c. à s.
1
2
15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Dans un récipient, mettez le beurre, le sucre et faites très légèrement tiédir le tout.
- 2 - Travaillez bien pour obtenir un mélange léger et crémeux.
- 3 - Ajoutez les jaunes d'œufs, le lait, la farine préalablement tamisée avec la levure.
- 4 - Battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte.
- 5 - Divisez la pâte en 2 parties. Parfumez l'une avec le sucre vanillé et l'autre avec le cacao.
- 6 - Beurrez et farinez le moule ou tapissez-le de papier cuisson.
- 7 - Mettez les pâtes dans le moule en alternant : une cuillerée de l'une et une cuillerée de l'autre.
- 8 - Posez le moule au fond de la cocotte.
- 9 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 10 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

45 mn

Mini

Maxi 15 mn
puis Mini

60 mn

40 mn

Mini 40 mn
puis Maxi

Maxi 15 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Pour obtenir un effet de marbrure, mélangez délicatement la pâte avec les dents d'une fourchette.