



Gâteau savane marbré

Ingredients

3 oeufs
100g de sucre
1sachet de sucre vanillé
150g de farine
6g de levure chimique
50g de lait
100g de beurre
75g de chocolat noir

Étape de la recette

Préchauffer le four à 150°C

Faire fondre le beurre au micro onde et mettre de côté

Faire fondre le chocolat au bain marie et mettre de côté

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Monter les blancs en neige et mettre de côté

A l'aide d'un batteur fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à blanchissement

Ajouter le lait, le sucre vanillé, la farine, la levure, le beurre fondu et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Y ajouter les blancs en neige délicatement

Verser la moitié de la pâte dans le moule à cake

Dans l'autre moitié, incorporer le chocolat fondu et verser dans le moule à cake

Avec l'aide d'une pointe de couteau faire quelques vagues dans la pâte pour créer l'effet marbré

Mettre de l'eau dans le lèche frite du four, déposer le moule à cake que l'on recouvre d'un papier cuisson

Enfourner 30 minute en mode cuisson vapeur

Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau et rallonger la cuisson si besoin