

Marbré chocolat et pistache

Ingredients
3 oeufs
130g de sucre
90ml d'huile
120g de yaourt
200g de farine
6g de levure chimique
60g de purée de pistache
100g de chocolat noir
Glaçage
190g de chocolat
1cuillère à soupe d'huile
des pistaches hâchées

Étape de la recette

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le chocolat noir au bain marie et mettre de ct

Mlanger ensemble les oeufs et le sucre

Verser le yaourt, l'huile et mlanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mlanger

Diviser la pte en 2

Dans l'une incorporer le chocolat noir fondu

Dans l'autre incorporer la pure de pistache

Dans le moule cake beurr, verser la moiti de pte chocolat, puis la moiti de la pte pistache, puis le reste de la pte chocolat et pour finir le restela pte pistache

Avec la lame d'un couteau ou autre faire des zigzag dans la pte pour l'effet marbr

Enfourner environ 1h

Dmouler et laisser refroidir

Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et mlanger

Napper le cake et dposer sur le dessus les pistaches hches

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr