



## 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 150C

Faire fondre le beurre au micro onde et mettre de ct

Faire fondre le chocolat au bain marie et mettre de ct

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Monter les blancs en neige et mettre de ct

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

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

Y ajouter les blancs en neige délicatement

Verser la moitié de la pâte dans le moule cake

Dans l'autre moitié, incorporer le chocolat fondu et verser dans le moule 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 cake que l'on recouvre d'un papier cuisson

Enfourner 30 minutes en mode cuisson vapeur

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