**LES CUB’ CAKES**

**Ingrédients :** pour les 8 moules 4Kuadro ou un moule à cake de 24x10 cm

* 50 g de beurre demi-sel
* 15 g d’huile neutre
* 3 g de sel (si beurre doux)
* 75 g de lait froid
* 10 g de miel
* 5 jaunes d’œufs
* 100 g de sucre en poudre extra-fin
* 50 g de mascarpone
* 100 g de crème fraîche épaisse
* 185 g de farine
* 8 g de levure chimique
* 100 g de chocolat Pralinoise + un peu de farine
* 60 g de chocolat Pralinoise + 6 g d’huile neutre pour le nappage

**Préparation :**

Préchauffez le four à 175°C.

Dans une casserole, faites chauffer le beurre coupé en morceaux et l’huile jusqu’à 70°C.

Ajoutez le lait froid et le miel. Mélangez et réservez dans la casserole.

Dans le bol du robot, fouettez les jaunes d’œufs et le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le mascarpone et la crème fraîche. Fouettez pour bien mélanger.

Tamisez ensemble la farine et la levure directement au-dessus du bol. Fouettez à vitesse lente pour bien incorporer la farine.

Versez alors le mélange beurre/lait tout en continuant à fouetter, jusqu’à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Coupez le chocolat en petits morceaux. Farinez-les légèrement.

Ajoutez-les à la pâte et mélangez à la maryse.

Graissez le moule à cake s’il est en métal.

Versez la pâte jusqu’aux ¾ de la hauteur maximum.

Enfournez pour 25 min. Les cakes sont cuits lorsqu’un cure-dent planté à cœur ressort sec (comptez 45 à 50 min de cuisson à 165/170°C pour un grand cake).

Retournez le moule sur une grille, laissez tiédir et démoulez. Normalement, les cakes se démoulent tout seuls.

Lorsque les cakes sont froids, coupez la base au couteau (pour faire plus joli et pour que les cubes tiennent droit !).

Préparez le nappage au chocolat. Faites fondre le chocolat et l’huile au bain-marie en mélangeant.

Versez dans une poche à douille et remplissez les creux sur la surface des cakes.

Craquez ! Croquez !