

Marbré aux noisettes torréfiées



Ingrédients

- 2 yaourts
- 4 pots de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g chocolat noir
- 1.5 pots de sucre
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 100 g de noisettes
- 100 g de beurre demi sel

Préchauffer le four à 180°C, puis enfourner les noisettes décortiquées pour quinze minutes.

Dans un saladier, verser le sucre et les œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite les yaourts et fouetter à nouveau, puis ajouter la farine et le rhum.

Faire fondre le beurre et ajouter à la préparation.

Séparer la préparation en deux. Dans une des moitiés, déposer les noisettes torréfiées grossièrement coupées au couteau.

Dans la seconde, ajouter le chocolat fondu et mélanger.

Beurrer et fariner un moule à cake et à l'aide d'une cuillère, remplir en alternant pâte à la noisette et pâte au chocolat.

Enfourner à 180°C pour 45 minutes, puis vérifier la cuisson avec une lame de couteau, qui doit ressortir sèche.

Attendre 5 minutes puis démouler sur une grille. Déguster avec un thé, un café pour le goûter ou le petit déjeuner et laisser les enfants se bâfrer pour avoir la paix et papoter entre filles.