



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Mà devise : Vite, beau et bon !*



## Marbré au chocolat noir et à la fève tonka

Le gâteau marbré est un gâteau classique que l'on aime retrouver pour le goûter. Comme je suis une fan de fève tonka, je l'ai intégrée dans ce marbré à la place de la vanille habituelle. C'est un pur délice car chocolat et fève tonka se marient à merveille.



### INGREDIENTS:

230 gr de farine  
4 œufs  
150 gr de sucre  
150 gr de beurre pommade  
150 gr de chocolat noir  
½ fève tonka  
1 sachet de levure chimique

### PREPARATION :

Préchauffer le four à 160°C.

Dans le bol du robot mélanger la farine, le sucre et la levure.

Ajouter le beurre pommade et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajouter les 4 œufs et battre le temps d'obtenir une pâte bien lisse.

Séparer la pâte en 2 dans 2 récipients.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes et l'ajouter dans une des préparations. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Râper la demi-fève tonka dans l'autre récipient et bien mélanger également.

Beurrer le moule s'il n'est pas en silicone.

Verser un tiers de la pâte à la fève tonka en une première couche.

Verser ensuite un tiers de la pâte au chocolat en formant une ligne centrale.

Verser par-dessus, une deuxième couche de pâte à la fève tonka et renouveler l'opération.

Faire cuire pendant 40 minutes à 160°C puis entre 5 et 10 minutes à 180°C.

Laisser reposer quelques instants avant de démouler.

## Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>