

Cake marbré

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 200g de sucre
- 200g de farine pour gâteaux
- 100g d'huile
- 100g de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 100g de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire fondre le chocolat avec la crème fraîche dans une casserole à feu doux et laisser refroidir.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Ajouter l'huile et bien mélanger.
6. Séparer la pâte en deux : ajouter le chocolat fondu dans une moitié de pâte et la vanille dans l'autre moitié de pâte.
7. Mettre une cuillère à soupe de pâte vanillée au fond du moule puis une cuillère à soupe de pâte chocolatée par-dessus et alterner les pâtes jusqu'à épuisement.
8. Faire cuire au four environ 1h.

