

Cake marbré chocolat caramel



Pour la partie au caramel

- 2 oeufs
- 150 g de sucre
- 130 g de crème liquide
- 80 g beurre demi-sel
- 140 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

Pour la partie au chocolat

- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 70 g lait entier
- 50 g crème
- 55 g de chocolat noir
- 80 g beurre
- 1 pincée de sel
- 140g de farine
- 15 g de cacao en poudre type Van Houten
- 1 cuillère à café de levure chimique

Pour le sirop

- 70 g d'eau
- 35 g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille

Commencer par la pâte au caramel : dans une casserole, mettre le sucre et laisser fondre doucement, en surveillant bien, jusqu'à ce que le sucre forme un caramel bien brun. Il ne faut pas avoir peur de le laisser bien cuire, sinon le goût ne ressortira pas.

Verser ensuite petit à petit la crème en mélangeant soigneusement. Lorsque la crème est incorporée, sortir du feu puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux, mélanger et laisser de côté.

Dans un saladier, battre un peu les oeufs au batteur puis ajouter le caramel, la farine et la levure. Mélanger.

Faire ensuite la pâte au chocolat.

Faire fondre au micro-ondes le beurre et le chocolat, mélanger.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre, ajouter le sel, le chocolat et le beurre. Mélanger, puis ajouter le lait, la crème et le cacao en poudre. Mélanger à nouveau puis terminer avec la farine et la levure.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer et fariner un moule à cake, puis le remplir en alternant pâte au caramel et pâte au chocolat. Lorsque le moule est rempli, passer la lame d'un couteau dans le moule en zigzagant.

Enfourner le cake pour 15 minutes, puis baisser la température à 160°C pour environ 40 minutes : il faut vérifier la cuisson avec une lame de couteau, selon le four, il peut falloir plus de temps.

Pendant que le cake cuit, préparer le sirop vanille.

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

Hors du feu, ajouter l'extrait de vanille et laisser de côté.

Lorsque le cake est cuit, le démouler sur une grille et l'imbiber avec le sirop à l'aide d'un pinceau.

Envelopper le cake dans du film alimentaire et laisser reposer au moins une nuit avant de déguster.