



## Marbré chocolat et pistache

### Ingredients

3 oeufs  
130g de sucre  
90ml d'huile  
120g de yaourt  
200g de farine  
6g de levure chimique  
60g de purée de pistache  
100g de chocolat noir

### Glaçage

190g de chocolat  
1 cuillère à soupe d'huile  
des pistaches hâchées

### Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le chocolat noir au bain marie et mettre de côté

Mélanger ensemble les oeufs et le sucre

Verser le yaourt, l'huile et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Diviser la pâte en 2

Dans l'une incorporer le chocolat noir fondu

Dans l'autre incorporer la purée de pistache

Dans le moule à cake beurré, verser la moitié de pâte chocolat, puis la moitié de la pâte pistache, puis le reste de la pâte chocolat et pour finir le reste la pâte pistache

Avec la lame d'un couteau ou autre faire des zigzag dans la pâte pour l'effet marbré

Enfourner environ 1h

Démouler et laisser refroidir

### Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et mélanger

Napper le cake et déposer sur le dessus les pistaches hâchées