



Gâteau savane marbré

Ingredients

3 oeufs
100g de sucre
1sachet de sucre vanillé
150g de farine
6g de levure chimique
50g de lait
100g de beurre
75g de chocolat noir

Étape de la recette

Prchauffer le four 150C

Faire fondre le beurre au micro onde et mettre de ct

Faire fondre le chocolat au bain marie et mettre de ct

Sparer les blancs des jaunes d'oeuf

Monter les blancs en neige et mettre de ct

A l'aide d'un batteur fouetter les jaunes et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter le lait, le sucre vanill, la farine, la levure, le beurre fondu et mlangier jusqu' obtention d'une prparation homogne

Y ajouter les blancs en neige dlicatement

Verser la moiti de la pte dans le moule cake

Dans l'autre moiti, incorporer le chocolat fondu et verser dans le moule cake

Avec l'aide d'une pointe de couteau faire quelques vagues dans la pte pour crer l'effet marbr

Mettre de l'eau dans le lche frite du four, dposer le moule cake que l'on recouvre d'un papier cuisson

Enfourner 30 minute en mode cuisson vapeur

Vrifier la cuisson l'aide d'un couteau et rallonger la cuisson si besoin