

# Gâteau Marbré

## Ingrédient :

- 120g de beurre salé
- 120g de crème liquide
- 150g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 220g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de chocolat praliné
- 1c. à café d'arôme vanille

## Préparation :

- \_Préchauffer le four à 170°.
- \_Faire fondre le beurre salé.
- \_Ajouter la crème liquide et le sucre en poudre.
- \_Mélanger.
- \_Ajouter 4 œufs, la farine, le sachet de levure chimique et une cuillère à café d'arôme vanille.
- \_Mélanger.
- \_Réserver la préparation.
- \_Faire fondre le chocolat praliné (en morceaux).
- \_Dans un autre récipient verser le chocolat fondu et la moitié de la préparation réservée.
- \_Mélanger.
- \_Beurrer le moule.
- \_Verser un tiers de la préparation à la vanille dans le fond du moule et égaliser avec une spatule.
- \_Ajouter la moitié de la préparation au chocolat par-dessus et égaliser.
- \_Ajouter à nouveau un tiers de la préparation à la vanille.
- \_Verser par-dessus l'autre moitié de la préparation au chocolat et compléter par le dernier tiers de préparation à la vanille.
- \_Enfourner pendant 50 minutes à 170°.
- \_Vérifier la cuisson avec un couteau qui doit ressortir sec.
- \_Réserver jusqu'à refroidissement.
- \_Démouler et servir 😊.

