

Cake marbré à la vanille et au cacao

Pour 1 cake de 20 cm

Cuisson : 45 minutes à 160 °C



INGRÉDIENTS

160 g de sucre
3 œufs
8 g de vanille en poudre
100 g de crème fraîche épaisse à 30 %
160 g de farine
5 g de levure
100 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
15 g de cacao en poudre
Un peu de beurre pour le moule
Un peu d'huile pour la spatule

ON PASSE EN CUISINE

Prépare la pâte

Fouette les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoute la vanille, puis la crème fraîche. Incorpore délicatement la farine et la levure, puis le beurre demi-sel fondu et tiède.

Ajoute le cacao

Sépare la pâte en deux. Ajoute le cacao dans l'un des deux bols et mélange.

Remplis le moule

Beurre le moule et chemise-le de papier cuisson. Verse les deux pâtes l'une après l'autre. Passe une spatule imbibée d'huile au centre, sur toute la longueur : c'est l'astuce de la recette pour que le cake s'ouvre au milieu pendant la cuisson.

Fais cuire le cake

Enfourne 45 minutes à 160 °C. C'est prêt, régale-toi !