



Cake marbré de François Perret

Ingredients

Appareil à la vanille

110g de farine
3g de levure chimique
60g de beurre mou
150g de cassonade
1 oeuf
100g de crème liquide entière
2g de poudre de vanille

Appareil au chocolat

100g de farine
3g de levure chimique
150g de cassonade
60g de beurre mou
100g de crème liquide entière
1 oeuf
20g de cacao non sucré

Appareil à la vanille

Mélanger le beurre , le sucre et la poudre de vanille jusqu'à obtenir un mélange crémeux

Incorporer l'oeuf

Verser la farine, la levure et mélanger

Ajouter la crème et mélanger

Mettre au frais

Appareil au chocolat

Préchauffer le four à 145°C

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux

Incorporer l'oeuf

Verser la farine, la levure, le cacao et mélanger

Ajouter la crème et mélanger

Dans le moule verser les 2 pâtes en les alternant, puis à l'aide d'un couteau faire quelques vague dans la pâte pour faire l'effet marbré

Enfourner 1h30