

MARBRE AU CHOCOLAT NOISETTES

Ingrédients :

- 100 gr de farine
- 100 gr de beurre mou + pour le moule
- 100 gr de sucre
- 3 œufs
- 100 gr de chocolat à dessert
- 1 c à s de cacao en poudre
- 100 gr de noisettes concassées
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat au bain-marie, écraser le beurre ramolli et le sucre à la fourchette. Ajouter le sucre vanillé, les œufs un à un, puis la farine tamisée, la levure et le sel et les noisettes concassées. Bien mélanger.

Diviser la pâte en 2 et mélanger une moitié avec le chocolat fondu et le chocolat en poudre.

Verser la moitié de la pâte nature dans un moule à cake beurré, recouvrir de pâte au chocolat et terminer par le reste de pâte nature. Piquer une grosse aiguille ou une baguette chinoise dans la pâte et dessiner des arabesques pour réaliser des marbrures.

Cuire 45 mn au four préchauffé à 180°. Vérifier la cuisson en piquant une lame de couteau au centre, elle doit ressortir sèche. Démouler et laisser refroidir sur une grille.