

Marbré moelleux sans œufs du confinement



Partie vanille

- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 verre de sucre (cassonade pour moi)
- 1 verre de farine de blé
- 1/2 verre de farine de seigle
- 1 verre de lait (entire ou demi écrémé)
- 60 g de beurre demi-sel fondu
- 1 grosse cuillère à café de levure chimique

Partie chocolat

- 1/2 verre de sucre (cassonade pour moi)
- 1 verre de farine de blé
- 1/2 verre de farine de seigle
- 1 verre de lait (entire ou demi écrémé)
- 60 g de beurre demi-sel fondu
- 1 grosse cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cacao non sucré (Van Houten)

Pour le sirop

- 50 g de sucre
- 12 cl d'eau
- 3 cuillères à soupe de rhum ambré

Pour le glaçage

- 200 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe d'huile (de noisette pour moi mais tournesol, arachide, isio4 c'est parfait)

Préchauffer le four à 160°C

Préparer le gâteau à la vanille.

Mettre dans un saladier les farines, le sucre et la levure, mélanger.

Ajouter ensuite le lait, puis le beurre fondu et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien onctueuse.

Procéder de la même manière pour la partie au chocolat.

Beurrer et fariner un moule à cake et verser au fond une couche de pâte marron, ensuite une couche blanche et recommencer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte, en alternant les couleurs.

Bien lisser le dessus, puis planter un couteau à une extrémité du saladier et traverser le saladier dans la longueur en zigzaguant : ça permettra de faire un marbrage ondulé.

Enfourner pour 50 minutes. Au bout de ce temps, planter une lame de couteau dans le gâteau pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir à peine humide. Si le gâteau n'est pas cuit (le temps de cuisson peut varier selon les fours), remettre à cuire par tranches de 10 minutes. Pour moi, il a fallu 1h10.

Pendant que le gâteau cuit, préparer le sirop : porter l'eau et le sucre à ébullition, puis baisser et laisser cuire jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Couper le feu et ajouter le rhum. Laisser refroidir.

Lorsque le gâteau est cuit, le sortir du four et pendant qu'il est encore chaud, l'imbibber de sirop **DANS SON MOULE**. Moi, je le fais avec un pinceau, je trouve ça plus pratique.

Laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler sur une grille, qu'on place sur une grande assiette.

Casser le chocolat et le faire fondre au bain-marie si on est courageu.x.se ou au micro - ondes si on est comme moi.

Lorsque le chocolat a fondu, ajouter l'huile et mélanger, puis napper le marbré.

Laisser refroidir une nuit à température ambiante avant de déguster avec un verre de lait ou un thé, un café.