

# **MARBRE**

## **Ingrédients :**

200 grammes de farine, 100 grammes de sucre en poudre, 100 grammes de beurre, 1 dl de lait, 60 grammes de chocolat râpé, 6 grammes de levure (1/2 sachet), 3 à 4 sachets de sucre vanillé, 3 œufs.

---

Travailler le beurre avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs, la farine, le lait et la levure.

Battre les blancs en neige très ferme, les incorporer à la pâte.

Diviser la préparation en 2 parties égales. A l'une ajouter le chocolat râpé, à l'autre la sucre vanillé.

Beurrer un moule à cake, y verser alternativement la pâte blanche (vanille), et celle au chocolat.

Remplir le moule aux 2/3 environ, puis cuire entre 50 et 60 mns à env. 175/180°.

Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau vers 50 mns.

**BON APPETIT**