

Marbré chocolat & pistache

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 125g de sucre semoule
- 1 œuf
- 40g de pâte de pistache
- 1 pincée de poudre de vanille
- 2g de sel fin
- 110g de crème liquide entière
- 140g de farine
- 3g de levure chimique
- 125g de sucre semoule
- 1 œuf
- 30g de cacao en poudre non sucré
- 2g de sel fin
- 110g de farine
- 3g de levure chimique

Préparation

1. Pour changer du classique marbré chocolat-vanille, j'ai eu envie de remplacer la partie vanillée par de la pistache.
2. J'ai pris pour base une recette de marbré sur le blog Fashion Cooking (d'après une recette de François Perret) en modifiant légèrement la recette (j'ai diminué la quantité de sucre et ajouté la pâte de pistache).
3. Pour cette recette, vous pouvez utiliser de la pâte de pistache du commerce, ou sinon de la pâte faite maison (vous pouvez retrouver la recette de Pierre Hermé ici).
4. Très simple à faire, cette recette n'a qu'une contrainte : la pâte doit reposer une nuit au réfrigérateur avant la cuisson.
5. Mélangez le beurre, le sucre, le sel, la vanille et la pâte de pistache.
6. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la farine tamisée et la levure.
7. Terminez en incorporant la crème liquide.
8. Mélangez le beurre, le sucre et le sel.
9. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la farine tamisée, le cacao et la levure.
10. Terminez en ajoutant la crème liquide.
11. Laissez reposer les pâtes au réfrigérateur pendant une nuit.
12. Marbrage :Après une nuit de repos au réfrigérateur, commencez par mettre les deux appareils dans des poches à douille.
13. Beurrez et farinez votre moule à cake, puis tracez une première ligne d'appareil à cake à la pistache.
14. Ajoutez par-dessus un trait de pâte au chocolat, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des pâtes.
15. Enfournez ensuite à 150°C pendant environ 1 heure (la pointe d'un couteau planté dans le cake doit ressortir sèche).
16. Laissez refroidir avant de démouler, puis régalez-vous !