

Cake marbré (Karim Bourgi)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 158g de jaunes d'œufs (environ 9 jaunes)
- 175g de sucre semoule
- 88g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 140g de farine T55
- 3,5g de levure chimique
- 53g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 70g de jaunes d'œufs (environ 4 jaunes)
- 105g de sucre semoule
- 61g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 70g de farine T55
- 18g de cacao en poudre
- 1,8g de levure chimique
- 26g de beurre
- 50g d'amandes ou noisettes hachées
- 225g de chocolat au lait
- 50g d'huile de tournesol

Préparation

1. Une nouvelle recette de marbré, à chaque fois qu'un chef partage sa recette je ne peux pas m'empêcher de la tester !
2. Cette fois-ci c'est donc la recette de Karim Bourgi, partagée sur son compte instagram.
3. La recette est toute simple, il faut juste prévoir une grande quantité de jaunes d'œufs (une bonne occasion de faire des macarons et des meringues juste après).
4. Quelques précisions, après la cuisson le chef insère des pointes de caramel dulcey et gingembre dans le cake, il n'a pas donné sa recette donc je ne l'ai pas fait mais vous pouvez vous inspirer du même mélange que fait Frédéric Bau dans son cake marbré, même s'il s'agit d'une ganache et pas d'un caramel.
5. Il glace également le cake, mais la recette du glaçage n'étant pas partagée non plus, j'ai utilisé la recette de glaçage rocher chocolat au lait de Cyril Lignac, vous pouvez l'adapter avec ou sans fruits secs et avec le chocolat de votre choix.
6. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajoutez la crème et la vanille.
7. Ajoutez la farine et la levure tamisées.
8. Terminez avec le beurre fondu, mélangez bien et laissez à température ambiante le temps de préparer la pâte au cacao.
9. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
10. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez la crème.
11. Ajoutez la farine, la levure et le cacao tamisés, puis terminez avec le beurre fondu.
12. Montage : Beurrez et farinez ou chemisez avec du papier sulfurisé le moule à cake.
13. Alternez les deux pâtes, en commençant par celle à la vanille (et en faisant des plus gros traits de pâte vanillée puisqu'il y en a plus que celle au cacao) jusqu'à épuisement des deux pâtes.
14. Enfournez dans le four préchauffé à 150°C pendant environ 50 minutes (à vérifier avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche).
15. Laissez refroidir, puis régalez-vous, ou faites comme moi et ajoutez un glaçage chocolaté pour encore plus de gourmandise !

16. Torréfiez les amandes ou noisettes hachées à 210°C pendant 5 minutes.
17. Faites fondre le chocolat à 45°C puis ajoutez l'huile de tournesol et les amandes/noisettes.
18. Réservez à température ambiante.
19. Versez le glaçage sur le cake refroidi (pour qu'il adhère mieux, vous pouvez passer le cake quelques minutes au réfrigérateur ou au congélateur).
20. Et voilà, maintenant vous pouvez vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com