

Cake marbré (Nicolas Bacheyre)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200g de beurre
- 90g de sucre semoule
- 90g de cassonade
- 240g d'œufs (environ 5 œufs)
- 1 gousse de vanille (j'ai utilisé de la vanille en poudre)
- 3g de sel
- 250g de farine T45
- 5g de levure chimique
- 10g de lait entier
- 15g de cacao en poudre

Préparation

1. Mélangez le beurre pommade avec les sucres, puis ajoutez petit à petit les œufs (le mélange va certainement trancher, c'est normal).
2. Ajoutez ensuite la farine, la levure et le sel, puis les grains de la gousse de vanille (ou la vanille en poudre).
3. Prélevez de la pâte, et incorporez le cacao en poudre et le lait tiédi.
4. Mettez chaque pâte dans une poche à douille et placez-les au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
5. Beurrez et farinez le moule (ou chemisez-le avec du papier sulfurisé).
6. Nicolas Bernardé préconise de mettre les deux poches à douille dans une troisième poche, et, après avoir coupé le bout de la poche, de pocher les deux pâtes mélangées en spirale.
7. J'ai préféré pocher en alternance un boudin de chaque pâte au centre du moule, comme je le fais habituellement pour les cakes marbrés.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 185°C pendant 20 minutes, puis baissez la température à 165°C et poursuivez la cuisson pendant environ 25 minutes, vérifiez avec la lame d'un couteau ; elle doit ressortir légèrement humide, mais sans pâte crue.
9. A la sortie du four, laissez votre cake reposer pendant 10 minutes, puis démoulez-le et emballez-le de film alimentaire (pour qu'il conserve son humidité et son moelleux).
10. Si vous souhaitez glacer votre cake, vous pouvez faire fondre de chocolat noir avec d'huile de pépin de raisin (j'ai utilisé un peu de chocolat noir et un peu de chocolat blanc pour rappeler les couleurs des deux pâtes).
11. Pendant ce temps mettez le cake au réfrigérateur.
12. Quand le chocolat est fondu, badigeonnez le cake à l'aide d'un pinceau puis remettez-le au réfrigérateur le temps que le chocolat cristallise.
13. Ensuite, vous n'avez plus qu'à vous régaler !