



Marbré italien

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre :

- 3 oeufs
- 75 g + 75 g de sucre (*40 g + 40 g pour moi*)
- 190 g de farine tamisée
- 1/2 sachet de levure chimique
- 62 mL d'eau ou de lait comme vous préférez
- 62 mL d'huile neutre (*colza pour moi*)
- 2 càs de cacao en poudre non sucré

Battre en neige les 3 blancs d'oeufs avec 40 g de sucre. Il faut que les blancs soient montés en neige très ferme. Ensuite battre les 3 jaunes avec 40 g de sucre pendant 8 ou 10 minutes et verser dans cette préparation le lait ou l'eau.

Ajouter à ce mélange, la farine tamisée, la levure et l'huile. On obtient ainsi une pâte compacte et collante. Y ajouter le mélange blanc/sucre et mélanger délicatement au fouet.

Diviser la pâte en 2 parties à peu près égales. Dans la plus lourde des 2, ajouter le cacao amer. Si on veut dans l'autre on peut mettre un peu de vanille liquide.

Mettre du papier sulfurisé au fond du moule (ou bien beurrer + fariner). Ensuite depuis le centre de la pâte et cuillerée par cuillerée verser alternativement les 2 pâtes.

[Voir ici, sur le blog "Papilles et pupilles".](#)

Enfourner pendant 25 minutes à 180°C. Laisser ensuite dans le four éteint 10 minutes supplémentaires.

