RECETTES DE PÂTISSERIE · FICHE RECETTE

Gâteau marbré moelleux

Vanille-chocolat, au beurre pommade

8 parts | Moule à cake 24 à 26 cm | Préparation 20 min | Cuisson 40 à 50 min | Repos 1 h | 175 °C (155 °C chaleur tournante)



Ingrédients

- **125 g** de beurre doux pommade (+ un peu pour le moule)
- **150 g** de sucre
- **3 œufs** moyens (environ 150 g sans coquille), à température ambiante
- **200 g** de farine T45 ou T55 (+ un peu pour le moule)
- **1 sachet** de levure chimique (11 g)
- **1 pincée** de sel
- **80 g** de lait entier + **2 c. à soupe** pour la pâte au cacao
- Vanille sans alcool : les graines d'**1 gousse** ou **1 c. à café** de vanille en poudre pure
- **20 g** de cacao en poudre non sucré
- **10 à 15 g** de beurre pommade pour le trait du dessus (facultatif)

Sirop facultatif : 50 g d'eau et 20 g de sucre, chauffés jusqu'à dissolution. Parfum vanille si vous voulez, jamais d'alcool.

Vanille : de nombreux extraits sont faits à l'alcool. Lisez l'étiquette ou prenez un extrait garanti sans alcool.

Préparation

1. **Moule et four.** Beurrez puis farinez le moule (ou chemisez-le de papier cuisson). Préchauffez à 175 °C en chaleur traditionnelle, 155 °C en chaleur tournante.
2. **Crémer le beurre.** Fouettez le beurre pommade avec le sucre et la vanille 2 à 3 minutes, jusqu'à un mélange crémeux et souple. Le beurre ne doit pas être liquide.
3. **Les œufs.** Ajoutez-les un par un en mélangeant entre chaque ajout ; raclez les parois.
4. **Les ingrédients secs.** Tamisez farine, levure et sel. Incorporez-les en deux fois, en alternant avec les 80 g de lait. Mélangez juste jusqu'à disparition de la farine.
5. **Deux parfums.** Partagez la pâte en deux (environ 385 g chacune). Dans une moitié, ajoutez le cacao tamisé et les 2 cuillères à soupe de lait : les deux pâtes doivent avoir une consistance proche.
6. **Remplir le moule.** Cinq couches : nature, chocolat, nature, chocolat, nature. Passez **une seule fois** un pic en bois ou une lame en zigzag sur la longueur.
7. **Le dessus (facultatif).** Un trait de 10 à 15 g de beurre pommade au milieu, sur toute la longueur.
8. **Cuire** 40 à 50 minutes. Premier test à 40 minutes : la lame plantée au centre ressort sèche ou avec quelques miettes, sans pâte crue.
9. **Reposer.** Badigeonnez de sirop le gâteau encore chaud (facultatif). Attendez 10 minutes, démoulez sur une grille, filmez encore tiède, puis laissez refroidir 1 à 2 heures avant de trancher.

Variantes

- **Façon Savane** : 60 g de chocolat noir à 70 %, fondu à feu très doux, à la place du cacao.
- **Mini-cakes** : moules presque à ras bord, 20 à 25 min à 180 °C (160 °C chaleur tournante), test vers 18 min.
- **Sans beurre, au yaourt** : 3 gros œufs, 125 g de yaourt, 150 g de sucre, 125 ml d'huile de tournesol ou de colza, vanille, 200 g de farine, 8 g de levure, 1 pincée de sel ; 18 à 24 g de cacao dans une moitié ; 180 °C, environ 45 min.

Conservation

- Bien emballé, à l'abri de la chaleur : **quelques jours** à température ambiante. Inutile de le mettre au réfrigérateur.
- Au congélateur : **2 à 4 mois**, entier ou en tranches filmées.
- Décongelez-le à température ambiante, **sans retirer le film** : la croûte s'assouplit.