

# Gâteau marbré façon Savane

## Ingrédients pour 8 personnes

4 oeufs - 140 g de sucre blond de canne - 140 g de beurre - 70 g de chocolat noir à pâtisser - 70 g de chocolat blanc - 130 g de farine de blé - 1 sachet de sucre vanillé.

Temps de préparation : 30 minutes

Coût : raisonnable

Niveau : moyen

1. Préchauffez le four à 180°C. Cassez les oeufs et mettez les blancs de côté.
2. Fouettez les jaunes avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez la farine et mélangez avec une fourchette (la pâte devient bien épaisse). Pesez le tout, divisez le poids en deux et mettez-en la moitié de côté dans un autre saladier.
4. Faites fondre les chocolats au bain-marie dans deux casseroles séparées. Versez le sucre vanillé dans le chocolat blanc. Ajoutez dans chacune d'elles 70 g de beurre et mélangez.
5. Incorporez les chocolats fondus dans chaque saladier et mélangez.
6. Battez les blancs bien fermes avec une pincée de sel. Pesez-les, divisez leur poids en deux et ajoutez-les délicatement dans chaque pâte au chocolat.
7. Chemisez un moule à cake de papier suflurisé. Versez en alternant les couches de pâte au chocolat noir et au chocolat blanc (4 au total) en lissant bien la surface à chaque fois. Comptez 4 bonnes cuillères à soupe par couche.
8. Enfournerez pendant 50/55 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.