

Cake Marbré Chocolat Pistache

Pour 8/10 personnes :

- **150 g de farine**
- **150 g de sucre en poudre**
- **150 g de beurre**
- **60 g de chocolat noir**
- **3 oeufs**
- **2 cuillères à café de pâte de pistache**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1/2 cuillère à café de poudre de vanille**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
4. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser les jaunes d'œufs avec le sucre puis fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne du volume.
5. Ajouter le beurre fondu à la préparation puis la farine avec la levure et enfin la poudre de vanille. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
6. Incorporer les blancs en neige délicatement à l'aide d'une spatule en bois.
7. Séparer la pâte en deux parts égales.
Dans la première verser le chocolat fondu et dans la seconde la pâte de pistache puis mélanger.
8. Dans un moule à cake généreusement beurré, ajouter la pâte à base de chocolat et ensuite celle à base de pistache. Faire quelques zigzags sur la longueur.
9. Enfourner le tout pour 50 minutes de cuisson, vérifier si le cake est cuit à l'aide d'un couteau (s'il ressort propre c'est cuit) : c'est prêt ! ☐

☐ De manière générale, j'ai du mal à résister aux marbrés au chocolat mais alors là c'est plus qu'impossible ! ☐

D'une part, la couleur du chocolat et celle de la pistache se marient à merveille et donnent de belles couleurs au cake. De seconde part, ce cake est absolument divin en bouche : un moelleux d'une autre planète et ensuite des saveurs réconfortantes et si douces ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

