



CAKE NOISETTINE ET CHOCOLAT MARBRÉ



Pour 2 cakes de 6 personnes : 4 blancs d'œufs, 60g + 120g de cassonade, 170g de beurre + un peu pour le moule, 180g de poudre de noisettes, 2 œufs entiers et 1 jaune, 60g de sucre glace, 4 pincées de fleur de sel, 90g de farine T45, 2cc rases de levure chimique, 30g de cacao en poudre, 140g de carrés de chocolat noir, 40g de sucre perlé.

Fouetter les blancs doucement et à vitesse régulière en incorporant dès le départ 60g de cassonade pour obtenir une neige pas trop ferme mais mousseuse. Tamiser la farine et la levure. Concasser grossièrement les carrés ou les fèves de chocolat.

Dans un saladier ou mieux dans le bol du robot équipé de la feuille mélanger la poudre de noisettes, le reste de la cassonade, le sucre glace et la fleur de sel. Ajouter les œufs et le jaune et fouetter vivement 30 secondes. Dans une casserole faire fondre le beurre à feu moyen, le laisser cuire sans cesser de fouetter pendant 2 min environ, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur, un goût de noisette et qu'il cesse de chanter. Le verser progressivement et à vitesse moyenne dans la préparation précédente. Ajouter en 2 fois la farine tamisée avec la levure. A l'aide d'une maryse incorporer les blancs mousseux pour obtenir une pâte souple et aérienne. Prélever 1/4 de la pâte, incorporer à la maryse le cacao, remplir avec ce mélange une poche munie d'une grosse douille lisse. Toujours à l'aide d'une maryse ajouter délicatement dans le reste de la pâte le chocolat noir concassé.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Beurrer et fariner vos moules à cake ou à manqué [voire même des cercles à gâteau de 16/18 cm de diamètre posés sur une plaque recouverte de papier cuisson] saupoudrer le fond de sucre perlé et verser la pâte jusqu'à 1 bon cm du sommet du moule. Pocher en spirale et en gros filet la pâte chocolatée.

Enfourner 35 à 45 min en vérifiant le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Le biscuit doit rester moelleux alors ne le faites pas trop cuire. Laisser tiédir 5 min avant de le démouler sur grille.