



### CAKE MARBRE VANILLE CHOCOLAT DE CYRIL LIGNAC



**Le cake nature** : 30g de beurre doux, 100g de jaunes d'œufs, 130g de sucre semoule, 70g de crème liquide 35%MG, 100g de farine T55, 2g de levure chimique, 1 gousse de vanille. Fondre le beurre le réserver. Fendre la gousse de vanille prélever les graines, les ajouter à la crème. Dans la cuve du batteur (et tout au long de la préparation à vitesse moyenne/lente) et à la feuille mélanger les jaunes et le sucre. Quand l'appareil est lisse ajouter dans l'ordre, la crème parfumée, laisser tourner pour parfaire le mélange puis incorporer la farine tamisée avec la levure à petite vitesse 2. Ajouter en dernier le beurre fondu. Mettre l'appareil dans une poche sans douille.

**Le cake chocolat** : 30g de beurre doux, 80g de jaunes d'œufs, 110g de sucre semoule, 20g de bon cacao en poudre, 60g de crème liquide 35%MG, 90g de farine T55, 2g de levure chimique. Fondre le beurre le réserver. Dans la cuve du batteur et à la feuille mélanger les jaunes, le sucre et le cacao. Quand l'appareil est lisse ajouter dans l'ordre, la crème puis la farine tamisée avec la levure. Ajouter en dernier le beurre fondu. Mettre l'appareil dans une poche sans douille.

**La feuilletine pralinée** : 50g de chocolat de couverture lait, 90g de pralinée noisette, 50g de pailleté feuilletine, éclat d'or ou gavottes écrasées (c'est tout pareil), 10g de beurre doux. Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le praliné, puis la feuilletine et enfin le beurre fondu. Étaler le mélange entre 2 feuilles guitare (pour moi) ou sur une plaque recouverte de papier cuisson (dans le livre)

**L'enrobage lait amandes** : 50g d'amandes hachées, 225g de chocolat de couverture lait, le même que pour la feuilletine, 50g d'huile de tournesol ou de pépins de raisins, bref une huile neutre. Torrifier les amandes hachées au four jusqu'à obtenir la couleur désirée allez on va dire 10 min à 170° ou 5 min à 210°. Fondre le chocolat à 45° environ au bain-marie. Ajouter ensuite l'huile et les amandes torréfiées. Verser dans un pichet et réserver à température ambiante.

**Le dressage et la cuisson** : préchauffer le four à 165° chaleur tournante. Beurrer et fariner le moule. A la poche ou à la cuillère mettre la moitié de pâte nature, puis la pâte au chocolat et recouvrir du reste de pâte nature. A l'aide d'une petite spatule coudée marbrer le cake dans la largeur en soulevant la spatule pour mélanger les couches. Enfourner 45/50 min en vérifiant le bon degré de cuisson avec une pique ou la lame d'un couteau qui doit ressortir nette et brillante. Démouler et laisser refroidir.

**La finition** : poser le cake sur une grille elle-même posée sur un plateau filmé. Réchauffer éventuellement le glaçage rocher (il doit être aux environs de 35°). Le verser régulièrement sur la marbré. Quand le glaçage a figé poser le cake sur le rectangle de feuilletine.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)