



LE CAKE MARBRE DE FRANÇOIS PERRET



Pour un moule de 25cm beurré

L'appareil à la vanille : 110g de farine T55, 3g de levure chimique, 60g de beurre pommade, 150g de sucre blond de canne, 2g de poudre de vanille maison si possible, 2g de fleur de sel, 1 œuf moyen -55g- 100g de crème fleurette 35%MG.

Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot et à la feuille crémer le beurre, le sucre, la poudre de vanille et la fleur de sel. Incorporer l'œuf sans arrêter le moteur. Arrêter le moteur et ramener tout l'appareil au centre de la cuve à l'aide d'une corne ou d'une maryse. Remettre le robot en marche et ajouter la farine tamisée puis la crème. Dès que l'appareil est lisse et homogène arrêter le robot, le mettre dans une poche et le réserver au frais pendant la préparation de l'appareil au cacao.

L'appareil au cacao : 100g de farine T55, 3g de levure chimique, 60g de beurre pommade, 150g de sucre blond de canne, 20g de poudre de cacao, 2g de sel fin, 1 œuf moyen -55g- 100g de crème fleurette 35%MG. 50g de beurre pommade pour la cuisson.

Tamiser la farine, la levure et le cacao poudre. Dans la cuve du robot et à la feuille crémer le beurre, le sucre et le sel fin. Incorporer l'œuf sans arrêter le moteur. Arrêter le moteur et ramener tout l'appareil au centre de la cuve à l'aide d'une corne ou d'une maryse. Remettre le robot en marche et ajouter les poudres tamisées puis la crème. Dès que l'appareil est lisse et homogène arrêter le robot, le mettre dans une poche. Mettre aussi en poche les 50g de beurre pommade pour la cuisson.

Pochage et cuisson : préchauffer le four à 145° chaleur tournante. Garnir le moule en pochant alternativement les appareils pour obtenir l'effet marbré. Quand le moule est rempli, tracer à la poche un trait de beurre au centre et sur toute la longueur. Enfourner pour 1h30 minimum et vers la fin de la cuisson préparer le sirop d'imbibage.

Le sirop d'imbibage : 25cl d'eau, 50g de sucre semoule, 15g de bon rhum.

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu ajouter le rhum. Démouler le cake dès la sortie du four. Le poser sur une grille et l'imbibber avec le sirop chaud. Laisser refroidir puis le mettre au congélateur pour pouvoir le glacer.

Le glaçage : 375g de pâte à glacer, 125g de Caraïbes, 62g d'huile de pépins de raisins.

Fondre les ingrédients du glaçage au bain-marie à 45°. Lisser au mixeur plongeant, passer au chinois et verser le glaçage sur le cake encore congelé. Laisser revenir à température ambiante.

Glaçage de substitution : si vous n'avez pas de pâte à glacer : 200g de couverture Bahibé, 40g d'huile de pépins de raisins et, facultatif, 70g d'amandes hachées.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile en mélangeant bien et incorporer ou pas les amandes hachées. Verser ce glaçage dans un pichet. Poser le cake sur une grille posée sur un plateau. Verser le glaçage aux environs de 35° sur le cake encore congelé.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr