

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Cake marbré de François Perret

Pour 6 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 60 min

Ingrédients :

Pâte à la vanille :

75 g de beurre
165 g de sucre semoule
1 œuf
1 gousse de vanille
2 g de sel fin
11 cl de crème liquide entière
140 g de farine
3 g de levure chimique

Pâte au chocolat :

75 g de beurre
165 g de sucre semoule
1 œuf
20 g de cacao en poudre non sucré
2 g de sel fin
11 cl de crème liquide entière
120 g de farine
3 g de levure chimique

Sirop au rhum :

50 g de sucre
12 cl d'eau
3 cuillères à soupe de rhum

Glaçage :

200 g de chocolat praliné ou chocolat noir
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation :

La pâte à la vanille : Mélangez au fouet le beurre ramolli, le sucre, les graines de vanille et le sel jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporez l'œuf, fouettez puis la farine tamisée avec la levure et enfin la crème. Mélangez et mettez la pâte dans une poche à douille.

La pâte au chocolat : Mélangez au fouet le beurre ramolli, le sucre, les graines de vanille et le sel jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporez l'œuf, fouettez puis la farine tamisée avec la levure et le cacao, mélangez et ajoutez la crème. Mélangez encore une fois et mettez la pâte dans une poche à douille.

Beurrez et farinez un moule à pain de mie de 26 cm (c'est un moule rectangle avec couvercle) sinon un moule à cake. Garnissez-le d'une couche de la pâte vanille, puis de la pâte au chocolat, et recouvrez d'une autre couche de pâte vanille et une autre de pâte au chocolat. Refaire l'opération jusqu'à épuisement des deux pâtes.

Enfournez pour 60 min dans un four préchauffé à 160°C.

Le sirop : Portez l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissout. Hors du feu ajoutez le rhum.

Imbibez de sirop le cake tiède encore dans son moule à l'aide d'un pinceau. Laissez le cake reposer dans son moule au réfrigérateur pendant 12h. (De ma part, je l'ai laissé 3 heures)

Faites fondre le praliné ou le chocolat noir dans un bain-marie ou aux micro-ondes. Ajoutez l'huile de tournesol. Mélangez.

Démoulez le cake et placez-le sur une grille. Versez le chocolat fondu sur le cake pour le couvrir entièrement.

Laissez le chocolat figé complètement avant de déguster le cake.