

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Préparation 20 minutes  
Cuisson environ 45 minutes

Préchauffez le four à 160°C (chaleur tournante).  
Faites fondre le beurre sur le feu ou au micro-ondes (30 secondes), ainsi que le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec 2 cuillerées à soupe d'eau ou de lait (30 secondes).  
Séparez les blancs d'oeufs, des jaunes et travaillez ceux-ci avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre et mousseux, ajoutez le beurre, la farine tamisée, le sucre vanillé et la levure.  
Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.  
Battez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel.  
Ajoutez un peu de blancs en neige en remuant vigoureusement pour alléger la pâte.  
Incorporez le reste des blancs, délicatement, en soulevant la pâte de bas en haut pour ne pas la faire retomber.  
Séparez la pâte en deux et ajoutez dans une moitié l'extrait de vanille et dans l'autre le chocolat.  
Beurrez et farinez un moule à cake de 26 cm de long, en mettant alternativement une cuillerée de pâte nature, puis une cuillerée de pâte chocolat, jusqu'à épuisement des pâtes.  
Faites cuire environ 45 minutes.  
Posez une feuille d'aluminium en fin de cuisson, si votre cake colore un peu trop.  
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau si celle-ci ressort sèche, votre cake est cuit.  
Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Certainement le petit goûter de votre enfance.  
Un classique qui plaît toujours aux petits et aussi aux grands.  
Un cake moelleux et léger, facile à réaliser  
Vous pouvez l'accompagner d'une crème anglaise.

### Ajouter un commentaire



### LE CAKE MARBRE



### Ingrédients

4 oeufs  
150 g de sucre  
150 g de beurre  
150 g de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
1/2 sachet de levure "alsa"  
100 g de chocolat noir  
quelques gouttes d'extrait de vanille

