 **Marbré chocolat**


**Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**
**- 160 g de beurre** **- 185 g de sucre vanillé (maison)** **- 3 œufs** **- 310 g de farine** **- 2 càc de levure** **- 140 g (130 ml) de lait**
**- 130 g de crème** **- 135 g de chocolat (à 75% pour moi)** **- 2 càs de café** **- fève Tonka**
**1 moule à cake de 26 cm X 11 cm tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 170°** (chaleur tournante)

* Travailler le beurre pommade avec le sucre pour obtenir une crème lisse.
* Ajouter les œufs et travailler encore jusqu'à ce que la masse soit bien mousseuse.
* Incorporer la farine et la levure, ainsi que le lait et la crème.
* Lorsque la pâte est bien lisse, la séparer en deux parties égales (2 fois 535 g).
* Faire fondre le chocolat dans le café (au micro-ondes pour moi) et lisser l'ensemble.
* Ajouter le chocolat à une partie de la pâte et mélanger intimement.
* Râper un peu de fève Tonka dans la deuxième partie.
* Remplir le moule avec des couches successives de pâte blanche et de pâte au chocolat en commençant et en finissant par la pâte blanche.
* Piquer une brochette dans la pâte et faire de grands 8 pour obtenir un bel effet marbré.
* Enfourner pour 50 minutes.
* Vérifier la cuisson et laisser tiédir un peu avant de démouler le gâteau sur une grille.