

# MARBRÉ CHOCOLAT ORANGE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 50 à 60 min

Difficulté : Très Facile

## INGRÉDIENTS

• 100 g de chocolat noir • 120 g de beurre mou • 140 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 1 càs de vanille liquide (pour moi de rhum vanillé maison) • 2 œufs • 230 g de farine • 1,5 cc de levure • 1 pincée de sel • 100 g de lait • 100 g de crème liquide • le zeste d'une orange non traitée

## RÉALISATION

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Préchauffer le four th6, 180°C. Beurrer et fariner un moule à cake et réserver au frais.

Mélanger sucre, le sucre vanillé et beurre mou à la spatule ou au robot pétrisseur jusqu'à obtenir un mélange presque blanc et bien homogène. Ajouter les œufs un à un en fouettant bien pour les incorporer.

Ajouter le sel, la farine et la levure, bien fouetter pour obtenir un appareil lisse. Ajouter petit à petit le lait, la crème puis le rhum, et le zeste d'orange.

Séparer la pâte en deux parties égales. Dans l'une ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.

Dans le moule, verser en alternance la pâte nature et la pâte chocolat.

Enfourner pour 50 à 60 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Laisser reposer 10 minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille.