Gâteau marbré et glacé au chocolat

Pour un grand cake : 200g de beurre doux – 100g de sucre blanc – 100g de cassonade – 4 oeufs – 4g de sel – 100g de farine blanche – 100g de poudre de pistache – 25g de sucre vanillé – 30g de cacao en poudre – 200g de chocolat noir – 50ml d'huile de colza (ou pépin de raisin).

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre le beurre doucement dans une casserole.

Pendant ce temps, mélangez la poudre de pistache et la farine. Et séparez dans des saladier différents vos oeufs (les blancs d'un côté, les jaunes de l'autre).

Ajoutez au jaunes, le sel et les sucres. Mélangez bien à l 'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez ensuite en alternant le beurre fondu, la farine/poudre jusqu'à ce que tout soit avec les jaunes. Réservez.

Montez les blancs en neige en ajoutant à mi-parcours la moitié du sucre vanillé.

Mélangez (toujours à la cuillère en bois) les blancs en plusieurs fois dans le mélange jaunes/sucre/farine.

Séparez la pâte en 2 portions. Dans le côté nature, versez le restant du sucre vanillée. Dans la 2e portion, versez le cacao en poudre et mélangez.

Chemisez votre moule à cake. Versez en alternant la pâte nature et la pâte cacao. Puis enfournez pendant 1h30 à 180°.

Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat avec l'huile

dans une casserole.

Une fois que votre cake est cuit et refroidi sur une grille. Versez le glaçage pour couvrir le dessus et placez au frais pendant au moins 1h.

Il ne vous reste plus qu’à faire de belles tranches et de savourer ce cake au petit déjeuner, au goûter, en dessert… Un peu quand on veut !