



MARBRÉ CHOCOLAT

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 80G DE CHOCOLAT NOIR PÂTISSIER
- 100G DE FARINE T55
- 2 ŒUFS
- ½ CC DE LEVURE CHIMIQUE
- 60G DE SUCRE EN POUDRE
- 45ML D'HUILE DE COLZA

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 170°C.
- Faire fondre les $\frac{3}{4}$ du chocolat.
- Dans un bol, mélanger, dans l'ordre suivant : les œufs, l'huile, la farine, le sucre et la levure.
- Remuer jusqu'à obtention d'une pâte homogène et aérée.
- Séparer cet appareil dans 2 bols.
- Incorporer le chocolat dans l'un des 2 bols.
- Graisser un moule allant au four.
- Verser la préparation des 2 bols en alternance.
- Enfourner pendant 45 minutes.
- Vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau et ajuster le temps de cuisson si besoin.
- Sortir du four et laisser refroidir.
- Réaliser le glaçage : faire fondre le dernier $\frac{1}{4}$ de chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
- Ajouter l'huile. Lisser le tout et laisser tiédir.
- Étaler le glaçage sur le marbré.



DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 95g - 403 Kcal :

- Glucides : 45,1g dont Sucres : 26,9g,
- Lipides : 22,1g dont AG Saturés : 5,1g,
- Protéines : 6g, Sel : 0,4g, Calcium : 7,2mg, Fibres : 0,7g, Fer : 2,8mg



ALLERGÈNES : BLÉ/GLUTEN - ŒUF