



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Marbré choco - pistache v.1 .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 3 gros œufs
- 120 g de chocolat pâtissier
- 120 g de pâte à pistache Halva
- 6 c.à.s de lait + 1 sachet de levure chimique
- Colorant alimentaire bleu + jaune

- Préchauffer le four th. 5, faire fondre le chocolat au bain-marie et réserver
- Ramollir le beurre et le rajouter au sucre dans un saladier
- Mélanger pour obtenir une légère consistance crémeuse
- Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, la farine puis la levure
- Battre les blancs en neige et les incorporer, diviser la pâte en 2
- Parfumer l'une à la pâte de pistache et l'autre au chocolat
- Rajouter 4 gouttes de colorant jaune et 3 gouttes de bleu dans la pâte à pistache
- Beurrer et fariner légèrement un moule à cake, alterner les couches de vanille et de chocolat
- Cuire 40 - 45 minutes th. 6

