



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

. Marbré choco - pistache v.2 .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 ml de lait
- 1 gros œuf
- 40 g de beurre
- 60 g de chocolat noir
- 2 c.à.c de café soluble
- 40 g de poudre de pistache maison
- 100 g de pâte à pistache maison
- 60 g de sucre

- Préparer à l'avance la pâte à pistache maison, préchauffer le four th. 6
- Faire fondre le chocolat avec le café soluble au bain marie et réserver
- Ramollir le beurre et le rajouter au sucre dans un saladier
- Mélanger pour obtenir une légère consistance crémeuse
- Ajouter le jaune d'œuf, la farine puis la levure
- Battre le blanc en neige et l'incorporer à la préparation
- Diviser la pâte en 2 : en parfumer une à la pâte de pistache et poudre de pistache ...
- ... et l'autre au chocolat et café soluble
- Beurrer un moule à charlotte de 18 cm, alterner les couches et cuire à 180°C pendant 45 minutes
- Sur les 15 dernières minutes de cuisson, couvrir d'un papier alu

