

# Cake marbré

## INGREDIENTS :

### Cake :

- 160g de beurre salé pommade + 5g pour le moule
- 215g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20g de miel
- 45g de crème liquide 35%
- 5 oeufs à température ambiante
- 250g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 15g de cacao en poudre non sucré



### Glaçage :

- 200g de chocolat au choix
- 30g de brésilienne (ou brisures de noix, noisettes, amandes...)
- 30g d'huile neutre

Astuce : Couper le cake en tranches et les conserver au congélateur dans un sachet ou une boîte hermétique. Décongeler avant de déguster !

## PREPARATION :

### Cake :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger le beurre ramolli avec le sucre glace, le sucre vanillé et le miel.
3. Ajouter la crème et les œufs, puis bien mélanger.
4. Incorporer la farine, la levure et le sel jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Prélever la moitié de la pâte, ajouter le cacao et mélanger.
6. Beurrer un moule et verser alternativement les pâtes nature et cacao.
7. Avec la pointe d'un couteau, faire des zigzags dans la pâte, puis remonter légèrement la lame vers le haut pour créer l'effet marbré.
8. Cuire 15 min à 200°C, puis 30 min à 160°C sans ouvrir la porte.
9. Laisser tiédir avant de démouler.

### Glaçage :

1. Faire fondre le chocolat doucement au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Ajouter l'huile petit à petit en mélangeant.
3. Incorporer la brésilienne et mélanger délicatement.
4. Attendre que le mélange soit tiède avant de le verser sur le gâteau.

Retrouvez la recette en vidéo  
en scannant ce QR code



Service diététique de l'Hôpital André Vésale - 09/2025