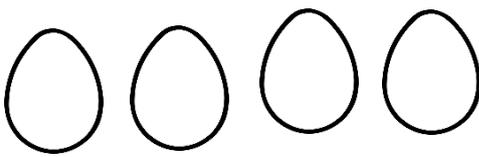


MARBRÉ AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS :

- 4 œufs 
- 4  CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE DE COCO (80 g) 
- 5  CUILLÈRES À SOUPE DE FARINE (100 g) 
- 3  CUILLÈRES À SOUPE DE CHOCOLAT EN POUDRE (40 g) 
- 1  CUILLÈRE À CAFÉ D'HUILE POUR LE FOND DU MOULE
- 1 PINCÉE DE VANILLE EN POUDRE OU EXTRAIT DE VANILLE 
- 1 SACHET DE LEVURE 
- 1 PINCÉE DE SEL 
- 8  CUILLÈRES À SOUPE (250 G) DE COMPOTE DE POMMES 

PRÉPARATION :

- 1) BADIGEONNER LE FOND DU MOULE AVEC L'HUILE.
- 2) MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS SAUF LE CHOCOLAT.
- 3) DIVISER LA PÂTE : UN BOL AVEC 1/3 DE LA PÂTE ET UN AUTRE AVEC 2/3.
- 4) POUR RÉALISER UN MARBRÉ ZÉBRÉ, C'EST TRÈS SIMPLE, 1 CS DE PÂTE BLANCHE, PUIS 1CS AU CENTRE DE PÂTE CHOCOLAT ET AINSI DE SUITE. SINON, IL SUFFIT DE SUPERPOSER LES COUCHES.
- 5) FAIRE UNE « INCISION » AU COUTEAU DE 2 CM AU CENTRE DU GÂTEAU POUR AVOIR UNE JOLIE FENTE À LA CUISSON AU MILIEU.
- 6) FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 20 MIN À 180 °.

RON APPETIT