

Gâteau zébré chocolat-vanille

RECETTE



10 minutes



50 minutes



8 personnes

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de blé* T65 en vrac
- 100 g de farine de coco Ecodées
- ½ sachet de poudre à lever sans gluten Culinat
- ½ l de lait végétal au choix (riz, avoine*...)
- 200 g de sucre de canne en vrac
- 200 g de margarine pour pâtisserie Vitaquell
- 4 œufs*
- 1 pincée de sel
- 40 g de poudre de cacao 100% Biocoop
- 2 sachets de sucre vanillé Culinat

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, fouetter le sucre et la margarine jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer les œufs, puis délayer avec le lait végétal.
3. Ajouter la poudre à lever, le sel et les farines, et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Diviser la pâte en deux : dans la première moitié, ajouter le cacao en poudre et mélanger ; dans la seconde moitié, ajouter le sucre vanillé et mélanger.
6. Graisser et fariner un moule à manqué, puis verser une louche de pâte au cacao. Au centre, verser une louche de pâte à la vanille, puis une fois qu'elle s'est étalée, une nouvelle louche de pâte cacaotée. Continuer jusqu'à épuisement : des cercles de pâte se dessinent et forment des zébrures !
7. Cuire 50 minutes à 180°C.
8. À la sortie du four, vérifier la cuisson et démouler le gâteau sur une grille.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr