



Marbré à la RICOTTA

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 35 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 250g de ricotta
- 90g de farine
- 1 sachet de levure chimique (12g)
- 3 oeufs
- 90g de sucre
- 2 c.à soupe de poudre d'amande
- 90g de chocolat noir + 4 c.à soupe d'eau
- 20g de cacao non sucré en poudre

Matériel : 1 moule à cake de 20cm.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

1 – Dans le robot, fouetter à grande vitesse pendant 5 mn les oeufs avec le sucre. Le mélange double de volume et devient jaune clair et mousseux.

2 – Pendant ce temps, faire fondre au bain-marie le chocolat avec 4 c.à soupe d'eau.

3 – Mélanger la farine, la levure et la poudre d'amande. Les ajouter au mélange précédent avec une cuillère.

4 – Ajouter alors la ricotta. Mélanger en soulevant la préparation.

5 – Diviser la préparation en 2 : ajouter le chocolat fondu et la poudre de cacao dans l'une d'elle.

6 – Beurrer un moule à cake. Verser alternativement les 2 préparations dans le moule.

CUISSON :

Mettre à cuire à four Th 6 / 180°C pour 35 mn. Le cake doit être doré sur le dessus.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ce cake se conserve facilement jusqu'à 3 jours, enrobé dans du film étirable : tout le moelleux sera ainsi conservé.