

Le Marbré

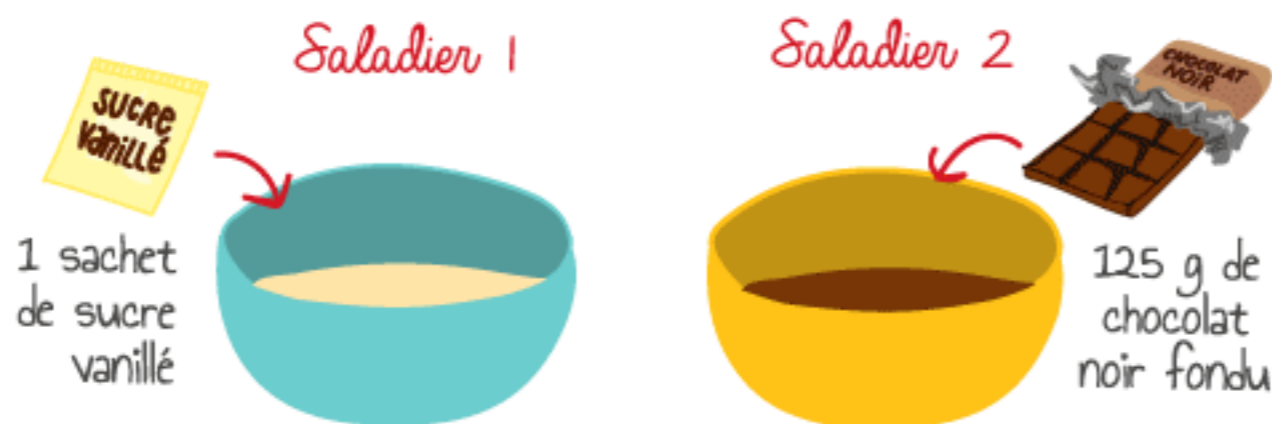
c*mon
etiquette!

Pour 6 personnes

- 1 Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'oeuf entier le beurre fondu, la farine, la levure et mélangez de nouveau.



- 2 Répartissez la pâte en parties égales dans deux saladiers différents. Dans l'un, ajoutez le sucre vanillé et dans l'autre le chocolat fondu au bain-marie.



- 3 Montez les blancs en neige puis incorporez-les équitablement aux 2 préparations. Versez les préparations dans un moule beurré en alternant les mélanges. Enfournez 30 mn.

