William Lamagnère

Gâteaux et desserts au chocolat

Marbré

4h40	1h	1h40	2h	446
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à cake

1. Préchauffer le four à 140 °C (Th. 4-5) en mode chaleur tournante.
2. Préparer le papier cuisson qui va chemiser le moule. Pour cela, poser chaque face du moule sur le papier sulfurisé et les marquer avec un feutre.
3. À l'aide d'une paire de ciseaux, couper le patron à la taille du moule.
4. Insérer le patron dans le moule, côté marqueur contre le moule pour qu'il ne soit pas en contact avec le gâteau. Marquer les angles. Puis réserver.
5. Pour obtenir une pâte avec une belle texture bien lisse, utiliser de préférence un robot mixeur.
6. Mettre le beurre à température ambiante dans le robot.
7. Ajouter le sucre semoule.
8. Couper les gousses de vanille en deux dans la longueur et gratter les petites graines. Les ajouter dans le robot, réserver les gousses pour la suite de la recette.
9. Ajouter la fleur de sel.
10. Mixer.
11. Tout en laissant tourner le mixeur, ajouter les oeufs

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le cake

- 240 g **Sucre semoule**
- 180 g **Farine**
- 160 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 115 g **Beurre**
- 80 g **Oeuf(s) entier(s)**
- 17 g **Cacao en poudre**
- 4 g **Levure chimique**
- 4 g **Fleur de sel**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le sirop

- 200 g **Eau**
- 80 g **Sucre semoule**
- 15 g **Rhum**

Ingrédients pour le glaçage

- 250 g **Pâte à glacer brune**
- 80 g **Chocolat noir**
- 40 ml **Huile de pépins de raisins**

entier, un par un.

12 Arrêter le robot et ajouter la farine avec la levure chimique. Mixer à nouveau.

13 Sans arrêter le robot, ajouter la crème liquide.

14 Arrêter le robot et racler les bords avec une maryse pour décoller les éventuels grumeaux.

15 Remettre le robot en marche pour bien mélanger, puis l'arrêter.

16 Prendre deux poches à douilles. Garnir une poche à douille avec la pâte nature à la vanille. La fermer et la réserver.

17 Verser le cacao dans le reste de pâte et mettre à nouveau le robot en marche pour mélanger.

18 Arrêter le robot et garnir la deuxième poche de pâte au cacao. Fermer et réserver.

19 Ce marbré se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur, ne pas hésiter à en préparer plusieurs à l'avance.

20 Couper la pointe des deux poches de pâte.

21 Prendre la pâte au chocolat, et commencer à garnir le fond du moule en faisant des traits sur toute la longueur, avec des va et viens.

22 Continuer avec la pâte à la vanille en procédant de la même façon.

23 Recommencer avec la pâte au cacao, puis la pâte à la vanille, et ainsi de suite jusqu'à arriver aux 3/4 de la hauteur du moule.

24 Poser sur la pâte de fines bandes de beurre au centre du cake.

25 Le marbré encore cru peut se garder pendant plusieurs jours au réfrigérateur. Il est même conseillé de le réserver une nuit au réfrigérateur avant de le cuire, la levure sera ensuite plus efficace.

26 Faire cuire au four à 140 °C (Th. 4-5) pendant 1h30.

Étape 2

Préparation du sirop

1 Planter un couteau dans le marbré pour vérifier sa cuisson : il doit ressortir propre. Le sortir alors du four et le laisser refroidir.

2 Verser l'eau dans une casserole. Puis le sucre.

3 Ajouter les gousses de vanille réservées plus tôt.

4 Allumer sur feu vif et amener le mélange à ébullition.

5 Quand le mélange commence à bouillir, ajouter le rhum. Continuer la cuisson pendant quelques secondes.

6 Baisser le feu pour éviter que le sirop ne déborde, puis l'arrêter.

7 Démouler le marbré. Retirer le papier sulfurisé. Mettre le marbré sur une grille posée sur une grande plaque.

8 À l'aide d'une louche, imbiber le marbré de sirop.

9 Il est possible de récupérer le sirop tombé dans la plaque pour imbiber ensuite d'autres gâteaux.

10 Toucher l'extérieur du marbré pour vérifier s'il est bien humide. Le marbré sera ensuite mis au congélateur.

11 Cette étape permet de rendre le marbré bien froid et dur, il sera ainsi plus facile à glacer et il se gardera plus longtemps.

12 Poser le marbré sur une assiette et le mettre pendant une à deux heures au congélateur.

Étape 3

Réalisation du glaçage

1 Verser la pâte à glacer brune dans un bain marie sur feu vif, pour la faire fondre.

2 Ajouter le chocolat noir. Mélanger tout en faisant fondre.

3 Une fois la préparation bien fondue, la retirer du bain marie. Poser le saladier sur le plan de travail.

4 Ajouter l'huile de pépin de raisin. Mélanger.

5 Ce glaçage peut être préparé à l'avance puis stocké dans un récipient à température ambiante. Il suffira ensuite de le faire fondre à nouveau pour une nouvelle utilisation.

6 Récupérer le marbré au congélateur.

7 Planter un couteau dans la base du marbré pour bien le tenir.

8 Puis le tremper dans le glaçage au chocolat, recouvrir toutes ses faces excepté le dessous.

9 Puis le maintenir quelques secondes en l'air, sur le côté, pour laisser l'excédent s'écouler.

10 Puis retirer délicatement le couteau et poser le marbré sur une assiette recouverte de papier sulfurisé. Laisser cristalliser.

11 Décorer d'une feuille d'or.