

CAKE VANILLE AU CŒUR CHOCOLAT

Cours du 6 mars 2019 – Intervenante Catherine Regaignon

Ingrédients

La pâte colorée

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 CC de cacao
- 1 CC de levure chimique

La pâte nature

- 3 œufs
- 190 g de farine
- 160 g de sucre
- 70 g de beurre doux fondu et tiédi
- 10 cl de crème fleurette
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 CC de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation de la pâte au cacao

1. Casser les œufs dans un bol et ajouter le sucre
2. Avec le fouet électrique blanchir les œufs avec le sucre puis incorporer le beurre fondu et la farine alternativement.
3. Mélanger avec le fouet, puis incorporer le cacao.
4. Etaler la pâte dans une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourner à 160°C pour environ 20 mn. Lorsque la pâte est cuite, laisser la reposer 10 mn

Préparation de la pâte à la vanille

1. Dans un saladier mélanger au fouet les œufs et le sucre pour obtenir une texture mousseuse et pâle
2. Ajouter la crème fleurette, le sucre vanillé et le sel puis mélanger soigneusement. Incorporer la farine et la levure en 3 fois et mélanger le tout
3. Rajouter en dernier le beurre fondu et tiédi et mélanger



Préparation du cake

1. Détailler la pâte au cacao refroidie avec un emporte-pièce en forme de cœur
2. Verser 1/4 de pâte nature dans un moule à cake beurré et fariné. Placer les cœurs tout le long du moule sur la pâte nature, les superposer par deux, afin de les placer le mieux possible dans le moule à cake
3. Placer les cœurs afin qu'ils soient bien serrés dans le moule
4. Couler le reste de la pâte sur les côtés et sur les cœurs. Faites cuire pendant 40 mn dans un four préchauffé à 180°C. Laisser tiédir avant de démouler