



Marbré complet aux accents de noisettes

- 125 g de farine de châtaigne bio
- 125 g de farine de kamut bio
- 1 sachet de levure chimique
- 2 fromages blancs
- 3 oeufs
- 40 g de margarine
- 40 g de purée de noisette
- 1 gousse de vanille
- 3 c.à.s de cacao non sucré
- 100 g de sucre roux

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec les fromages blancs, le sucre, la margarine et la purée de noisettes.

Mélanger les farines avec la levure que vous ajoutez peu à peu à la préparation précédente sans cesser de remuer.

Diviser la pâte en deux.

Dans la première moitié de pâte, ajouter les grains de la gousse de vanille. Dans la seconde moitié de pâte, ajouter le cacao et bien mélanger.

Dans le moule recouvert de papier cuisson, verser la moitié de la préparation à la vanille. Recouvrir de la pâte au chocolat et terminer par le quart de pâte à la vanille.

Enfourner dans un four chaud à 180°C pendant 45 à 55 min. En fonction de votre four, la cuisson peut-être plus ou moins longue.