



## PAR ICI LA RECETTE...

# cake surprise chocolat-pistache

Temps de préparation : 30 minutes / cuisson : 45 min

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel. Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Battre les jaunes avec le sucre. Verser le beurre fondu en fouettant, puis le chocolat, et la farine. Ajouter le lait et remuer.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer délicatement à la préparation en soulevant bien. Beurrer un moule à cake. Verser la pâte.
4. Enfourner 10 minutes à 180°C. Réduire la température du four à 150 °C et poursuivre la cuisson à 35 minutes. Vérifier la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau. Sortir le cake du four et le démouler.
5. Envelopper d'un film étirable afin de conserver son moelleux. Laisser refroidir.
6. Répéter le même procédé pour la réalisation du cake à la pistache en remplaçant le chocolat par la garniture pistache.

### MISE EN SCÈNE

1. Couper des tranches de cake pistache et chocolat.
2. À l'aide d'un emporte-pièce de Noël, découper des morceaux de cake. Replacer-les ensuite dans le cake qui possède la couleur inverse.

### DÉGUSTER !



### INGRÉDIENTS

#### CAKE COCOLAT

3 œufs  
200 g de chocolat noir à pâtisser  
125 g de beurre fondu  
4 c. à soupe de lait  
250 g de farine  
100 g de sucre  
½ sachet de levure  
une pincée de sel

#### CAKE PISTACHE

3 œufs  
100 g de poudre de pistache (ou 70 g de pâte de pistache)  
125 g de beurre fondu  
4 c. à soupe de lait  
250 g de farine  
100 g de sucre  
½ sachet de levure  
une pincée de sel

#### SOURCES

[www.marieclaire.fr](http://www.marieclaire.fr)  
[www.viepratique.fr](http://www.viepratique.fr)