THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau marbré au chocolat fondant

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	40 mins	16	N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 2 3/4 tasses (675 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®

  Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de sodium
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 2 c. à table (30 mL) de zeste d’orange finement râpé
- 1 1/2 tasses (375 mL) de sucre granulé
- 3 oeufs
- 1 c. à table (15 mL) d’extrait de vanille
- 1 tasse (250 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 1/4 tasses (300 mL) de yogourt nature
- 3 c. à table (45 mL) de poudre de cacao
- 1/2 tasse (125 mL) de pépites de chocolat mi-sucré
- **Glaçage:**
- 3 c. à table (45 mL) de Lait évaporé Carnation® sans gras

  Lait écrémé évaporé sans gras

- 1/3 tasse (75 mL) de pépites de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Enduire d'un corps gras un moule à savarin de 10 po (4 l).

Step 3:

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, le sel et le zeste dans un bol moyen. Réserver.

Step 4:

Dans un autre grand bol, fouetter le sucre et les œufs à l'aide d'un mélangeur électrique, environ 2 minutes. Incorporer la vanille et l’huile et fouetter jusqu'à consistance homogène. Ajouter la moitié du mélange de farine réservé en fouettant jusqu’à ce que les ingrédients secs soient humectés. Ajouter le yogourt et le reste du mélange de farine.

Step 5:

Enlever 2 tasses (500 ml) de pâte et la verser dans un bol moyen pour préparer la pâte au chocolat. Incorporer le cacao en remuant jusqu’à consistance homogène. Ajouter les pépites de chocolat dans la pâte à la vanille.

Step 6:

Étendre la moitié de la pâte à la vanille dans le moule apprêté. Déposer par cuillérées la pâte au chocolat sur le dessus. Couvrir du reste de pâte à la vanille. Faire des tourbillons dans la pâte à l’aide d’un petit couteau.

Step 7:

Cuire au four préchauffé pendant 40 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent introduit au centre en ressorte propre. Attendre 30 minutes avant de démouler et de laisser refroidir complètement sur une grille.

Step 9:

Chauffer le lait évaporé dans un bol allant au micro-onde et y déposer les pépites de chocolat. Laisser reposer 5 minutes, puis remuer jusqu'à consistance homogène. Verser en filet sur le gâteau refroidi.

Images

