

# Marbré au chocolat

## Ingrédients pour 6 enfants:

1 tablette de chocolat noir ou au lait

140g de sucre.

3 oeufs

250g de farine

75g de beurre mou

1 sachet de levure chimique

20 cl de lait

1 pincée de sel



## Réalisation :

Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre et le sel.

Séparer le blanc du jaune des œufs et mettre les blancs au frigidaire.

Ajouter au mélange beurre/sucre, les jaunes d'oeufs la farine, la levure et 15 cl de lait.

Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Séparer la pâte en 2 et ajouter le chocolat fondu (avec 5 cl de lait) dans l'une des deux pâtes.

Dans un moule rectangulaire beurré, verser les pâtes en alternance.

## Cuisson :

40 mn, four à 180°