

MARBRÉ CHOCOLAT NOISETTES

- 100 g de chocolat à cuire
- 50 g de noisettes râpées
- 1 c. à s. de rhum
- 15 g de beurre
- 3 gros œufs
- 175 g de sucre
- 200 g de farine
- 10 cl d'huile
- 1 yaourt nature
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Mélanger les œufs avec le sucre et la pincée de sel. Ajouter l'huile, mélanger et ajouter le yaourt. Incorporer progressivement la farine et la levure chimique. Mélanger pour obtenir un appareil bien homogène.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde avec 2 c. à s. d'eau.

Diviser l'appareil en deux.

Ajouter dans une moitié le chocolat fondu et le rhum et dans l'autre les noisettes râpées.

Verser dans un moule à cake beurré alternativement l'appareil avec les noisettes et l'appareil avec le chocolat.

Cuire à four chaud thermostat 6 (180°C) pendant 40 minutes.

