

# RECETTE PÂTISSERIE

## Marbré.

250 g beurre – 375 g sucre – 300 g œuf – 8 g vanille liquide – 10 g levure chimique – 375 g farine –  
25 g cacao – 75 g lait

Beurrer le moule avec du beurre pommade.

Mélanger le lait et le cacao dans un cul de poule.

Battre le beurre pommade avec le batteur, puis ajouter le sucre, puis les œufs, la vanille et enfin ajouter la farine et la levure tamisés. Prélever 450 g de masse puis y ajouter le lait et le cacao.

Mettre de la masse blanche au fond du moule, mettre la masse chocolatée dessus et finir avec le reste de masse blanche. Pour finir, donner un petit coup de fourchette en spirale, laisser reposer 5 mn avant d'enfourner.

Cuire four 210°C puis lorsque le dessus est grillé, fendre à l'aide d'un couteau et poursuivre la cuisson à 180°C, temps de cuisson total environ 1 heure.



## **Quatre quart citron.**

180 g œuf – 250 g sucre – 110 crème liquide – 2 zeste de citron – le jus d'un demi citron – 5 g levure chimique – 200 g farine – 75 g beurre.

Couper du papier sulfurisé à la dimension du moule. Mettre au batteur, les œufs, le sucre et le citron, ajouter ensuite la farine et la levure tamisées. Et enfin le beurre fondu chaud. Laisser reposer 5 mn avant d'enfourner.

Cuire four 210°C, dès que le dessus est doré fendre au couteau et poursuivre la cuisson à 180°C, durée totale environ 45 mn.

