**Gâteau marbré**



**Ingrédients (pour 8 personnes) :**

 - 125 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)
- 200 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)
- 3 œufs
- 6 cuillères à soupe de lait
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure (chimique)
- 1 paquet de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) vanillé
- 25 g de chocolat en poudre (poulain)

**Préparation de la recette :**

Travaillez le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) avec le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx).
Ajoutez les jaunes d'œufs, le lait, la farine et la levure.
Ajoutez les blancs battus en neige.
Puis séparez la pâte en deux parties : parfumez l'une à la [vanille](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_vanille_1.aspx) et l'autre au chocolat.
Beurrez (et farinez) un moule à cake.
Versez les deux préparations en alternance dans un moule beurré, puis mettez le moule dans le four (thermostat 4-5), pendant environ 40 min.