**Gâteau marbré**

[](http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_gateau-marbre-recette-de-grand-mere_57729.aspx)

**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.