**Les petites recettes de Elalaulau**

Sucré :

Marbré rocher

**Pour 8 personnes**

**Pâte**

**200 g de sucre**

**200 g de beurre mou**

**4 œufs**

**200 g de farine**

**1 sachet de levure chimique**

**30 g de cacao en poudre non sucré**

**1 c. à café d’arôme vanille**

**Glaçage rocher**

**400 g de chocolat au lait**

**150 g d’huile de pépins de raisin**

**120 g de pralin**

**Matériel**

**1 moule à cake**

**1 thermomètre de cuisson**

**La pate**

Au robot, bats le beurre et le sucre à vitesse maximale jusqu’à blanchiment de la pate. Ajoute les œufs et mélange. Ajoute la farine, l’ârome vanille et la levure chimique puis bats au robot une minute. Divise la pâte en deux et ajoute le cacao en poudre dans l’une des deux parties. Graisse un moule à cake et ajoute les pates dedans en alternant les couches. Remplis aux deux tiers du moule environ et ajoute une bande fine de beurre, sur toute la longueur, au-dessus du cake (cela va créer une jolie ouverture au centre du gâteau). Enfourne à 170°c pendant 40 minutes environ. Laisse refroidir puis démoule. Laisse le gâteau 30 minutes au congélateur ou 1 heure 30 au Frigo pour pouvoir le glacer.

**Le glaçage rocher**

Fais fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoute l’huile de pépins de raisins et mélange avec une maryse jusqu’à ce que le mélange soit bien homogène. Ajoute le pralin, mélange. Laisse redescendre le glaçage rocher à 35°.

**La finition**

Place le quatre –quart sur une grille, puis verse le glaçage rocher dessus. Laisse égoutter quelques instants, puis place-le dans un plat. Laisse ensuite figer 1 heure au frigo.

Sucré :

Gâteau damier