

# Marbré aux noix de Pécan

---> Préparation : 30minutes / Cuisson : 45 minutes

---> Points ww : 79,5 pp

## Ingrédients pour 6 :

- 160 g de farine (14,5 pp)
- 3 œufs (6 pp)
- 125 g de beurre mou (26,5 pp)
- 1/2 sachet d levure
- 180 g de sucre (19,5 pp)
- 60 g de noix de Pécan (12 pp)
- 5 cl de lait demi-écrémé (0,5 pp)
- 10 g de cacao en poudre (1 pp)



1 - Tamisez la farine et la levure.

2 - Dans un saladier (ici le bol du Kitchen aid), mélangez au fouet le beurre mou et la farine avec la levure puis incorporez progressivement le sucre.

3 - Battez les œufs en omelette et ajoutez-les à la pâte. Mélangez pour obtenir une préparation homogène.

4 - Préchauffez votre four à 180°C.

5 - Faites tiédir le lait avec le cacao et mélangez. Séparez votre pâte en 2 parts égales et déposez-les dans 2 saladiers. Dans l'un des 2 mélangez le lait chocolaté.

6 - Mettez chaque préparation dans une poche avec une douille cannulée. Dans un moule à cake (beurré s'il n'est pas en silicone), alternez les bandes de pâte nature et cacao et parsemez de noix de Pécan. (Si vous n'avez pas de poche à douille, faites-le avec une petite cuillère).

7 - Mettez au four pour 40 à 50 minutes (45 pour moi). Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir et démoulez !

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.*

*Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*