

# Zebra cake *par Cecilecooks*



Réalisation : 20 minutes (hors repos et cuisson)

Repos : aucune

Cuisson : 40 à 45 minutes

Quantité : un gâteau de 22 à 24 cm de diamètre

## **Ingrédients :**

250 gr d'huile neutre (type tournesol, pépin de raisin, etc.)

250 gr de sucre en poudre

100 gr de lait

4 œufs

300 gr de farine

2 (2 fois 1) c. à café rase de levure chimique

25 gr de cacao en poudre non sucré (type Van Houten ou cacao amer)

1 gousse de vanille ou 1 c. à soupe d'extrait de vanille

## **Procédé :**

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Préparer le moule à gâteau : beurrer/graisser, puis fariner le moule.

2 - Dans un grand cul de poule/saladier ou dans la cuve du robot, mélanger (au fouet manuel vs à la feuille) ensemble l'huile, le sucre, le lait et les œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène. Peser le mélange obtenu et le diviser en deux parts égales.

**Attention** : je déconseille l'utilisation du fouet au robot ou même d'un fouet électrique car vous risquez de changer la consistance du gâteau)

3 - En parallèle, préparer un cul de poule avec 175 gr de farine et 1 c. à café de levure chimique. Mélange l'ensemble. Dans un autre cul de poule, mélanger 125 gr de farine avec 1 c. à café de levure chimique et le cacao amer. Mélanger cette deuxième préparation.

4 - Dans un des deux mélanges *œuf+sucre+lait+huile*, ajouter l'extrait de vanille et le mélange avec les *175gr de farine*, et mélanger pour homogénéiser.

5 - Dans l'autre mélange *œuf+sucre+huile+lait*, ajouter le mélange avec les *125gr de farine*, et mélanger pour homogénéiser.

6 - Déposer au centre du moule alternativement 3 cuillères à soupe de chaque pâte : on dépose bien au centre d'abord 3 cuillères à soupe de pâte à la vanille, puis par dessus 3 cuillères à soupe de pâte au chocolat, puis toujours par dessus bien au centre, 3 cuillères à soupe de pâte à la vanille... Répéter ce travail jusqu'à épuisement des pâtes. Les pâtes s'étalent d'elles-mêmes et forment petit à petit une cible.



**Attention** : si votre moule n'est pas rigide (comme le sont les moules en silicone), pensez à le placer sur une plaque rigide avant de réaliser cette étape. Si vous choisissez une cadence de 2 cuillères à soupe, vous aurez plus de zébrures, mais elles seront moins épaisses, et inversement.

7 - Enfourner immédiatement pour 40 minutes environ, mais vérifier la cuisson en plantant une pique au centre du gâteau qui doit ressortir propre mais humide. Réserver.