

Bienvenue chez Christhummm

~~ Savane ~~

*Papy Brossard en
serait jaloux s'il
connaissait cette
recette !*



- 4 œufs
- 150 grs sucre en poudre
- 125 grs beurre
- 2 cs lait
- 150 grs farine
- 1 cs levure
- 1 cc extrait de vanille
- 100 grs chocolat noir
- 1 pincée de sel

- Battez les jaunes avec le sucre
- Ajoutez le beurre fondu, le lait puis la farine et la levure
- Répartissez ce mélange dans deux saladiers

- Dans le premier, ajoutez l'extrait de vanille
- Faites fondre le chocolat
- Versez-le dans le second saladier

- Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel
- Répartissez les blancs dans les deux saladiers
- Incorporez-les délicatement

- Versez un peu de pâte chocolat dans le moule
- Puis un peu de pâte vanille
- Renouvelez avec le reste de pâte
- Faites cuire 35/40 mn à 180°