**La recette de mon gâteau marbré**

**Pour 6 personnes**

**Ingrédients**

* **180g**Beurre demi-sel
* **180g**Farine
* **180g**Sucre en poudre
* **3** Œufs
* **3 cuil. à soupe**Cacao en poudre
* **1 gousse**Vanille
* **1 sachet**Levure chimique

**Étapes de préparation**

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Dans une grande jatte, fouettez les œufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Faites fondre le beurre doucement. Versez-le dans la jatte. Ajoutez la farine, la levure et mélangez bien la pâte.
4. Divisez la pâte dans 2 saladiers : dans l'un, parsemez le cacao tamisé, dans l'autre, les graines issues de la gousse de vanille.
5. Dans un moule à cake beurré et fariné, versez les 2 pâtes en couches afin de former les marbrures.
6. Enfournez le cake 40 min.