



Pour 4 à 6 personnes

1/2 tasse (120 g) de beurre fondu

2 oeufs, blancs et jaunes séparés

1/2 tasse + 2 c. à table (120 g) de sucre

2/3 tasse + 2 c. à table (120 g) de farine

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

2 c. à table (20 g) de cacao

1 pincée de sel

10 Oréo®

Préchauffer le four à 210 C (410 F).

Beurrer un moule à cake de 4 po x 9 po (10 cm x 23 cm) et le chemiser de papier parchemin.

Fouetter le beurre fondu avec le sucre, puis ajouter les jaunes d'oeufs.

Incorporer la farine et la poudre à pâte qui auront été au préalable tamisées ensemble.

Battre les blancs d'oeufs en neige ferme, puis les incorporer à la pâte.

Partager la pâte en deux portions égales et incorporer le cacao dans l'une des pâtes.

Écraser finement 6 Oréo® et casser les 4 autres en quartiers.

Verser la moitié de la pâte au cacao dans le fond du moule. Parsemer du 1/3 de brisures d'Oréo, puis recouvrir de la moitié de la pâte nature. Parsemer de nouveau de brisures d'Oréo. Couvrir de nouveau avec le restant de pâte de cacao, puis de brisure d'Oréo et finir avec le restant de pâte nature.

Disposer les quartiers d'Oréo en surface et enfourner pour 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un pic planté au milieu en ressorte sec.

Démouler le marbré et laisser refroidir complètement sur une grille.

