

Marbré au chocolat

- 300 gr de farine
- 4 œufs
- 75gr se sucre
- 6 c a soupe d'huile
- 6 c a soupe de lait
- Un peu de rhum
- 1 paquet de levure ,1 pincée de sel
- ½ plaquette de chocolat noir
- Sucre vanillier

-Faire fondre le chocolat

Mélanger les ingrédients. Séparer la pate en 2 saladiers

Mélanger le chocolat et le rhum dans un saladier. Puis du sucre vanillier dans l'autre. Beurrer un moule à cake mettre une couche de pate à la vanille, puis la couche de chocolat, terminé par la couche de vanille

Mettre à four chaud 180° 35 à 40mn www.sene.name

GASPACHO d'apéritif en verrine

- 100 de mie de vieux pain (ou 2 tranches de grands pains de mie)
 - 30cl d'eau
 - 1kg de tomates pelées (par exemple en boite)
 - Un poivron vert ou rouge (en morceaux)
 - 3 gousses d'ail,
 - ½ concombre pelé et égrené
 - 1 oignon
 - Piment ou piment d'Espelette ou Tabasco
 - 4 càs d'huile d'olives
 - 3 càs de vinaigre balsamique
 - 2 càc de sel, poivre
 - 2 cac de sucre
- Garniture 2 tomates pelées, tomates cerises et un oignon coupés en petits dés

Mettre à tremper la mie de pain avec la moitié de l'eau, l'huile, le vinaigre et le sucre

Ensuite mixer cette préparation en y ajoutant tous les autres ingrédients pour obtenir un mélange homogène.

Mettre au réfrigérateur 3 heures

Servir dans des verrines (ou bol) accompagnées de la garniture disposée dans des soucoupes, sans oublier les épices.

www.sene.name