

Flan marbré

Ingredients
Pâte
180g de beurre mou
250g de farine
1 oeuf
40g de sucre
Appareil à flan
3 oeufs
2 jaunes d'oeuf
600g de lait
300g de crème liquide entière
170g de sucre
100 de maïzena
1cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café d'arôme vanille
120g de chocolat noir

Pâte

- Pour un flan de 20cm -

Dans un grand rcipient mlanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne.

Filmer la pte et mettre au frais 1h

Etaler la pte sur 0.6cm et en garnir un cercle de 20cm

Appareil à flan

Prchauffer le four 180C

Faire chauffer ensemble le lait et la crme liquide

Battre les oeufs, lesjaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessustout en continuant de mlanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Sparer la crme en 2

Dans l'une mettre la poudre de vanille et l'arme vanille

Dans l'autre incorporer le chocolat noir en morceaux

Verser sur la pte les 2 appareils en alternant les couches vanille et chocolat

A l'aide d'un couteau faire 3-4 va et vient dans les crmes pour l'effet marbr

Enfourner pour 40 minutes

Laisser au frais au moins 3h avant dgustation.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr