



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 récipient mélanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Filmer la pâte et mettre au frais 1h

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

Appareil à flan

Préchauffer le four à 180°C

Faire chauffer ensemble le lait et la crème liquide

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Séparer la crème en 2

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

Dans l'autre incorporer le chocolat noir en morceaux

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

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

Enfourner pour 40 minutes

Laisser au frais au moins 3h avant dégustation.



Flan marbré
