

ZEBRA FLAN

Recette proposée par kat35



Préparation : 1 h - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 personnes

- 1 pâte feuilletée - 1 L de lait - 3 oeufs - 100 g de maizena - 160 g de sucre en poudre - 20 g de sucre vanillé ou 2 sachets - 2 cas de vanille liquide - 1 gousse de vanille - 2 cas de cacao

1. Mettre dans la cuve tous les ingrédients sauf la gousse de vanille et le cacao et lancer le programme EXPERT 1 min / vit 3 à vit 12 progressivement / 0°C

2. Lancer le programme EXPERT 12 min / vit 4/ 94°C . Puis 10-15 s / vit. 12 / 0°C

3. Pendant ce temps, foncer un moule, de 20 cm de diamètre et 5 cm de haut, avec la pâte et mettre au frais.

4. Séparer la préparation en 2 : dans une moitié, mettre la gousse de vanille (préparation vanillée) et dans l'autre les 2 cas de cacao (préparation chocolatée). Bien mélanger

5. Filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante.

6. Préchauffer le four à 180°C

7. Sortir le moule du réfrigérateur. Verser toujours au centre de la pâte, alternativement, un peu de préparation vanillée puis un peu de préparation chocolatée. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de préparation vanillée et chocolatée

8. Enfourner pendant 40 - 50 min environ suivant le four ou la taille du moule

9. Laisser refroidir avant de démouler

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35