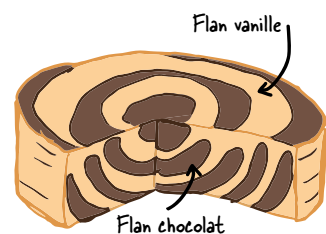


LE FLAN MARBRÉ

sans pâte !



LES INGRÉDIENTS

1 l de lait entier
3 œufs
135 g de sucre en poudre
90 g de Maïzena®
100 g de chocolat noir
1 gousse de vanille

L'USTENSILE INDISPENSABLE



cercle ou moule
à manqué
de 22 cm

Flan à la vanille ou flan au chocolat ? Pour résoudre ce choix cornélien, Eloïse a retroussé ses manches pour vous proposer le flan marbré de la tribu !

Un appareil, deux flans en un !

1. Préchauffez votre four à 170 °C. Faites bouillir le lait dans une GRANDE casserole.
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre puis incorporez la Maïzena® petit à petit.
3. Versez doucement le lait chaud dans votre saladier, tout en continuant de mélanger au fouet.
4. Reversez le tout dans votre casserole et faites chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ça prend un petit peu de temps ? Pas de panique, tout est sous contrôle ;)
5. Au premier « blop », retirez votre casserole du feu et divisez votre appareil à flan en deux portions égales.
6. Faites fondre le chocolat au bain-marie puis mélangez-le dans le premier appareil à flan.
7. Avec la pointe de votre couteau, fendez votre gousse de vanille en deux et ajoutez ses précieux grains dans le deuxième appareil à flan. Un dernier coup de fouet, vous avez réussi...

Place aux artistes

1. Garnissez votre moule de papier cuisson et redonnez un petit coup de fouet à vos crèmes pour bien les détendre.
2. Au centre de votre moule, versez deux belles cuillères à soupe d'appareil à la vanille, puis deux belles cuillères à soupe d'appareil au chocolat. Répétez l'opération en alternant bien les deux parfums. La pâte va peu à peu s'étaler et remplir votre moule.
3. Pour finir, égalisez en tapotant votre moule sur votre plan de travail puis, avec une petite spatule, lissez la surface de votre flan.
4. Enfourez pendant 45 minutes. Éteignez le four en LAISSANT LE FLAN À L'INTÉRIEUR pour qu'il finisse de dorer une petite quinzaine de minutes. Conservez votre flan 6 heures au frais avant de le déguster.

Encore meilleur le lendemain ;)



Encore
+ gourmand

Pour un effet brillant, nappez votre flan d'un sirop ! C'est simple, portez à ébullition 50 g d'eau et 100 g de sucre blanc.