

Flankie marbrëa culuva ar vanillë

Ingrédients

- 48g de sucre muscovado ou vergeoise
- 48g de sucre semoule
- 150g de sucre roux
- 74g d'œuf entier
- 3 jaunes d'œuf
- 164g de farine T55
- 40g de maïzena
- 2,5g de levure chimique
- 400g de lait entier
- 400g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 120g de chocolat noir à 66% de cacao
- 120g de pépites de chocolat noir
- 84g de beurre
- 48g de sucre muscovado ou vergeoise
- 48g de sucre semoule
- 24g d'œuf entier
- 144g de farine T55
- 2,5g de levure chimique
- 120g de pépites de chocolat noir
- 400g de lait entier
- 400g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œuf
- 150g de sucre roux
- 40g de maïzena
- 20g de farine T55
- 30g de beurre
- 120g de chocolat noir à 66% de cacao

Préparation

1. :J'ai utilisé le Chocolat Caraïbes, les pépites de chocolats et les gousses de vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez ensuite l'œuf.
3. Incorporez ensuite la farine et la levure, puis les pépites de chocolat.
4. Dès que la pâte est homogène, arrêtez de mélanger puis foncez votre cercle préalablement beurré avec.
5. Placez la base de cookie au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
6. L'appareil à flan marbré : de lait entier de crème liquide entière ousse de vanille 1 œuf 3 jaunes

d'œuf de sucre roux de maïzena de farine T55 de beurre de chocolat noir à 66% de cacao Faites chauffer le lait et la crème avec les grains de la gousse de vanille.

7. Fouettez l'œuf, les jaunes d'œuf et le sucre, puis ajoutez la maïzena et la farine et mélangez à nouveau.
8. Versez la moitié du liquide chaud sur les œufs, puis reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en mélangeant sans arrêt.
9. Hors du feu, ajoutez le beurre et mélangez à nouveau.
10. Ensuite, prélevez de crème pâtissière et ajoutez-y le chocolat.
11. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu et la crème homogène.
12. La cuisson : Versez les deux crèmes en alternance dans le fond de cookie.
13. Enfournes dans le four préchauffé à 180°C pour 25 minutes de cuisson, puis laissez refroidir 1 heure à température ambiante et minimum 2 heures au réfrigérateur avant de vous régaler !