

Flan zébré de Carnaval  
Pour !75 portions



1. 5 pâtes brisées (facultatif)  
1 sachet de 1,04 kg de Flan Pâtissier alsacien Professionnel  
4 L de lait ½ écrémé  
50 g de cacao en poudre non-sucré

Délayer la préparation pour Flan Pâtissier alsacien Professionnel dans 1 litre de lait froid à l'aide d'un fouet.

Porter à ébullition les 3 litres de lait restants puis y incorporer le premier mélange et revenir à ébullition. Laisser cuire 2 min sans cesser de remuer jusqu'à ce que l'appareil épaisse.

Séparer l'appareil en deux.

Dans l'un des deux, ajouter le cacao en poudre et mélanger vivement au fouet.

Déposer chaque préparation (non aromatisée et cacao) dans deux poches à douille.

Foncer 5 moules (ou un bac gastro) avec la pâte brisée. Piquer la pâte.

Déposer en alternance un peu de préparation non aromatisée et un peu de préparation cacaotée au centre des moules, afin de créer un effet zébré.

Faire cuire pendant 45 min à 160°C.

Laisser refroidir et réserver 6 heures en cellule de refroidissement.

Servir découpé en parts.

## **2. ASTUCE DE CHEFS**

Cette recette peut être réalisée sans pâte brisée, les préparations chaudes sont, dans ce cas, directement versées dans le(s) moule(s) beurré(s) ou dans le bac gastro beurré.