

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Flan parisien banane-choco

Recette Thermomix



1 litre de lait
80 g de sucre
70 g de maïzena
graines provenant d'une gousse de vanille
2 bananes bien mûres
Pépites de chocolat

Mettre le lait, les graines de vanille, la maïzena dans le bol du TM.
Mixer 20 sec VIT 10 pour bien homogénéiser l'ensemble puis

régler 6 min à 90° VIT 4. Ajouter les 2 bananes coupées en morceaux.
Mixer quelques sec.

Régler de nouveau 6 min à 90° VIT 4. Votre préparation s'épaissira.

Verser cette crème vanillée dans un moule en silicone (j'ai utilisé le moule "Tournesol" de Demarle)
et verser les pépites de chocolat (j'en ai mis à peu près 30 ou 40 g).

Cuire 30 à 40 min à 210°C. (selon le four)

Je l'ai préparé le matin et démoulé en fin d'après-midi, pour le décorer.
Il s'est démoulé impeccable, malgré tout : la consistance est moins ferme qu'un flan parisien "nature".