

La Tarte Magique à 3 étages

4 Oeufs à température ambiante
150 g de sucre
10 g d'eau
120 g de beurre
110 g de Farine
1 pincée de bicarbonate de soude
ou de sel
500 g de lait entier
2 cuillères à soupe de sucre vanillé
1 Saladier

Préchauffer le four à 150°C



enfin 4 étages car là j'ai saupoudré de cacao....

Le bol est sec parfait.... Mettre le fouet en place, Monter les blancs en neige avec 1 pincée de bicarbonate de soude (ou une pincée de sel). **Prog 4min30 à Vit 3** et Réserver dans le saladier.

Sans laver le bol, mettre 125g de beurre coupé en morceaux et rajouter 500g de lait puis **Prog 3min à 50°C Vit 3**. rajouter 150g de sucre, 2 CàS de sucre vanillé ou autre parfum, les 4 jaunes d'œuf. **Mixer 3min à vit 3**.

A la fin du temps laisser tourner le Thermomix à vit 3 et y verser 110g de farine en la tamisant et laisser encore se mélanger **30 Sec**.

Verser la préparation délicatement dans le saladier avec les blancs réservés et mélanger délicatement avec un fouet.

Faire cuire au four 35 minutes à 40 minutes...

Laissez refroidir et c'est magique... vous aurez 3 étages.... le flan de tarte, la crème, et la génoise... Hummmm...

Recette de Christiane qui n'a pas le Thermomix mais ses amis m'ont demandé d'adapter la recette... compliqué car il y avait beaucoup d'étapes... que j'ai beaucoup simplifié... et à chaque essai je n'y croyais pas ... !! Magique ! peut-on faire plus court ???

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez. Votre conseiller Expert Thermomix... 06-72-91-04-43



Le Plaisir du Bol....

Le Meilleur pour Votre cuisine... <http://leplaisirdubol.com>

