

SAVANE AU VAROMA (thermomix)



Ingrédients :

- 3 œufs
- 90 g de sucre
- 150 g de farine
- 50 g de lait
- 90 g de beurre
- 1 c à s de sucre vanillé maison
- 1 sachet de levure chimique
- 75 g de chocolat noir
- 1000 g d'eau

Préparation :

- Mettre dans le bol, les 3 œufs (seulement les blancs)
- Ajouter le fouet
- Mélanger 3 minutes à vitesse 3.5 et retirer le fouet.
- Ajouter dans le bol, 90 g de sucre et les 3 jaunes d'œufs
- Ajouter le fouet.
- Mélanger 4 minutes à vitesse 3.5.
- Ajouter 150 g de farine, 50 g de lait, 90 g de beurre fondu, le sucre vanillé et 1 sachet de levure chimique dans le Thermomix.
- Mélanger 2 min 40 secondes à vitesse 3.5.
- Ajouter la pâte dans le récipient contenant les blancs en neige
- puis mélanger délicatement.
- Verser la moitié de la pâte dans le bol du Thermomix.
- Ajouter 75 grammes de chocolat noir fondu dans le Thermomix et mélanger 30 secondes à vitesse 4.
- beurrer et fariner un moule adapté au varoma
- Verser alternativement la pâte à la vanille et la pâte au chocolat dans le moule beurré
- Rincer le bol du Thermomix.
- Ajouter 1000 grammes d'eau dans le Thermomix.
- Ajouter le varoma.
- Placer le moule dans le Varoma et poser le couvercle dessus.
- Cuire 50 minutes température Varoma vitesse 1.
- Démouler une fois le savane refroidi.

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [COOKOMIX](http://www.cookomix.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>