

Noir et Blanc aux flocons d'avoine

Pour chaque appareil :

350 gr de farine

150 gr de flocons d'avoine

1 pincée de sel

200 gr de sucre

2 œufs

250 gr de margarine

30 gr de cacao

1 cuil. à soupe de lait

Pétrir tous les ingrédients pour la pâte, sauf le cacao en poudre et le lait. Diviser la pâte en deux pour les spirales pour les damiers, laisser env. 2/3 en blanc.

Travailler la petite partie de la pâte avec le cacao en poudre et le lait. Envelopper dans un film alimentaire et mettre au froid pendant au moins ½ heure. Pour la spirale, abaisser la pâte claire et la pâte foncée en un rectangle identique. Badigeonner la pâte claire d'eau et superposer les deux rectangles. Enrouler à partir d'un grand côté. Lisser au frais une nouvelle fois, puis couper en fines rondelles. Pour les damiers, abaisser la même quantité de pâte claire et foncée sur 1 cm d'épaisseur et couper en bandelettes d'env. 1 cm de large. Abaisser finement le reste de la pâte sur env. 13 à 14 cm de large et de la longueur des bandelettes. Badigeonner d'eau. Disposer 3 bandelettes au milieu, soit alternativement clair et foncé. Alternier les couleurs avec une deuxième couche.

Envelopper dans la plaque de pâte et mettre au frais au moins 2 heures, puis couper en tranches.

Températures de cuisson : four électrique préchauffé à 175°, chaleur tournante à 150°, gaz thermostat 2.

Temps de cuisson : environ 10 à 15 mn.