



Le flan pâtissier au chocolat

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâte brisée : 1
Lait entier : 1l
Vanille pure en poudre : 1 c. à c.
Cacao amer : 30 g
Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Sucre en poudre : 150 g
Oeufs : 3
Maïzena : 75 g

Beurre et farine pour le moule

Matériel

un plat à tarte
une balance ménagère
une casserole
une jatte



Réalisation

1. Beurrer et fariner le fond et le bord du moule à tarte.
2. Etaler la pâte dans le moule, en piquer le fond à la fourchette, puis le mettre au frais durant la préparation.
3. Pendant ce temps, faire chauffer 75 cl de lait avec la vanille en poudre, le cacao amer, le chocolat noir et la moitié du sucre. Porter le tout presque à ébullition tout en tournant.
4. Dans la jatte, fouetter les 3 œufs avec le reste de sucre, puis ajouter la maïzena et les 25 cl de lait restant.
5. Quand le lait est sur le point de bouillir, l'ôter du feu et le verser tout en remuant sur la préparation aux œufs. Bien délayer le tout.
6. Préchauffer le four à 175°C.
7. Reverser le tout dans la casserole et faire cuire durant 5 bonnes minutes à petits bouillons afin que l'ensemble épaisse. Lisser au maximum afin d'éviter les grumeaux.
8. Quand la crème de flan est prête, la verser sur la pâte.
9. Cuire 25 minutes au four.
10. Laisser tiédir puis complètement refroidir avant de le déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com