



Flankie

Ingredients

Pâte à cookie

150g de beurre mou
120g de cassonade
1 oeuf
270g de farine
1cuillère à café de bicarbonate alimentaire
1cuillère à café d'arôme vanille
100g de pépites de chocolat

Appareil à flan

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
150g de lait
100g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille
25g de maïzena
35g de sucre

Pâte à cookie

- Pour 8 flankies -

Fouetter ensemble le beurre et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate alimentaire

Verser les pépites de chocolat et mélanger

Garnir les moules de pâte à cookie et mettre au frais pendant 1h

Appareil à flan

Porter ensemble le lait, la crème liquide et l'arôme de vanille à ébullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le mélange de lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer le beurre

Préchauffer le four à 180°C

Verser de la préparation dans les moules garnis de pâte à cookie

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille

ASTUCE

- Ne pas trop cuire le flan pour garder son fondant

- Utiliser une pâte à cookie bien froide pour une meilleure tenue
 - Laisser bien refroidir avant de découper
-