

Flan au chocolat sans pâte

Ingredients
400g de lait
120g de crème liquide entière
4 oeufs
200g de chocolat noir
30g de maïzena
80g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 180C.

Faire chauffer le lait, la crme et le chocolat noir en morceaux jusqu' ce que ce dernier soit compltement fondu

Battre les oeufs, la maïzena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessus, mlanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Verser la crme dans le moule et faire cuire au bain marie dans le four

Enfourner pour 35 minutes

Laisser au frais au moins 6h avant dgustation.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr