



Flan perdu au chocolat

Ingredients

Flan

700g de lait
160g de pain rassis
3 oeufs
20g de cacao non sucré
70g de sucre

Sauce au chocolat

50g de chocolat au lait
90g de chocolat noir
180g de crème liquide entière
45g de lait

Flan

Faire chauffer le lait puis hors du feu y mettre tremper le pain en morceaux

Laisser de ct pendant 1h

Prchauffer le four 175C

Battre les oeufs

Ajouter le sucre, le cacao et mlanger

Verser le mlangé lait/pain et mlanger

Passer au mixeur si des gros bouts sont toujours visibles

Verser dans un moule cake

Enfourner au bain marie pendant 40 minutes

Laisser compltement refroidir avant de dmouler

Sauce au chocolat

Faire chauffer ensemble le lait, la crme et les chocolats jusqu' ce que les chocolats soient compltement fondu

Verser dans un contenant et laisser refroidir

ASTUCE

La recette fonctionne très bien avec des viennoiseries rassies de type brioche, pain au chocolat, croissants ...