

FLAN AU CHOCOLAT

En petits ramequins individuels

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 ramequins
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 2 œufs
- 50g de sucre blanc
- ½ sachet de sucre vanillé
- 60g de chocolat noir à pâtisser
- 30cL de lait demi-écrémé

Préparation :

- 1) Commencer par faire préchauffer le four à 210°C (th.7).
- 2) Dans une casserole, faire bouillir le lait avec le sucre blanc et le sucre vanillé.
- 3) Pendant ce temps, battre les œufs en omelette dans un saladier.
- 4) Faire fondre le chocolat dans un bol au micro-onde (mettre 1 cuillère à soupe d'eau pour ne pas que le chocolat brûle).
- 5) Mélanger les œufs battus avec le chocolat fondu.
- 6) Quand le lait bout, le retirer du feu et l'ajouter petit à petit au mélange chocolat/œufs.
- 7) Quand la préparation est homogène, la verser dans 4 ramequins allant au four.
- 8) Disposer ces 4 ramequins dans un plat haut contenant de l'eau pour les cuire au bain marie au four.
- 9) Faire cuire une demi-heure.
- 10) Les petits flans sont cuits quand la lame d'un couteau y ressort propre et sèche.
- 11) Laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur.
- 12) Déguster bien frais.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Chocolat noir amer ou au lait... à vous de décliner cette recette selon vos préférences !