

Flan au chocolat

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Repos : 3 heures

Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour le flan :

- 120 g de fécule de maïs
- 150 g de sucre
- 100 cl de lait de soja au chocolat
- 10 g de cacao en poudre
- 1 pincée d'agar-agar (Optionnel ! Si tu veux que ton flan soit bien ferme)

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Faire chauffer le lait au chocolat avec le sucre et le cacao en poudre.

Ajouter petit à petit la fécule de maïs.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter l'agar-agar.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Piquer le fond à la fourchette.

Verser la préparation sur le fond de pâte.

Faire cuire pendant 40 min.

Laisser reposer pendant au moins 3 heures au frais.

Catégorie : Entremets

Samedi 16 février 2019

mimmydou.fr