

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'arme vanille

Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate alimentaire

Verser les ppites de chocolat et mlanger

Garnir les moules de pte cookie et mettreau frais pendant 1h

Appareil à flan

Porter ensemble le lait, la crme liquide et l'arme de vanille bullition.

Battre l' oeuf, le jaune, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser le mlange de lait chaud dessustout en continuant de mlanger.

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

Incorporer le beurre

Prchauffer le four 180C

Verser de la prparation dans les moules garnis de pte cookie

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille

ASTUCE

- Ne pas trop cuire le flan pour grader son fondant

- Utiliser une pâte à cookie bien froide pour une meilleure tenue

- Laisser bien refroidir avant de découper