



## Flankie

### Ingredients

#### Pâte à cookie

150g de beurre mou

120g de cassonade

1 oeuf

270g de farine

1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire

1 cuillère 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

1 cuillère 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'arôme vanille

Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate alimentaire

Verser les pépites de chocolat et mélanger

Garnir les moules de pâte à cookie et mettre au frais pendant 1h

### Appareil à flan

Porter ensemble le lait, la crème liquide et l'arôme de vanille à ébullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le mélange de lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer le beurre

Préchauffer le four à 180°C

Verser de la préparation dans les moules garnis de pâte à cookie

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille

### ASTUCE

- Ne pas trop cuire le flan pour grader son fondant

- Utiliser une palette et un cookie bien froide pour une meilleure tenue

- Laisser bien refroidir avant de découper

---