



Flondant au chocolat

Ingredients

300g de lait
200g de crème liquide entière
225g de chocolat noir
5 oeufs
45g de farine
75g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four 180C

Faire chauffer ensemble le lait, la crème liquide et le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu

Mélanger ensemble les oeufs, la farine et le sucre

Ajouter le mélange lait/chocolat et mélanger

Verser dans le moule préalablement beurré

Enfourner 18-20 minutes

Laisser refroidir avant de démouler