



Flan perdu au chocolat

Ingredients

Flan

700g de lait
160g de pain rassis
3 oeufs
20g de cacao non sucré
70g de sucre

Sauce au chocolat

50g de chocolat au lait
90g de chocolat noir
180g de crème liquide entière
45g de lait

Flan

Faire chauffer le lait puis hors du feu y mettre à tremper le pain en morceaux

Laisser de côté pendant 1h

Préchauffer le four à 175°C

Battre les oeufs

Ajouter le sucre, le cacao et mélanger

Verser le mélange lait/pain et mélanger

Passer au mixeur si des gros bouts sont toujours visibles

Verser dans un moule à cake

Enfourner au bain marie pendant 40 minutes

Laisser complètement refroidir avant de démouler

Sauce au chocolat

Faire chauffer ensemble le lait, la crème et les chocolats jusqu'à ce que les chocolats soient complètement fondu

Verser dans un contenant et laisser refroidir

ASTUCE

La recette fonctionne très bien avec des viennoiseries rassies de type brioche, pain au chocolat, croissants ...

