



## Flan tout chocolat

### Ingredients

#### Pâte cacao

120g de beurre mou  
85g de sucre glace  
1 oeuf  
30g de poudre d'amande  
220g de farine  
25g de cacao non sucré

#### Appareil à flan

2 oeufs  
2 jaunes d'oeuf  
120g de sucre  
650g de lait  
200 + 60g de crème liquide entière  
60g de maïzena  
140g de chocolat noir  
50g de beurre

### Pâte cacao

- Pour un flan de 20cm -

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une préparation crémeuse

Incorporer l'oeuf battu

Verser la poudre d'amande, le cacao non sucré, la farine et mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte

---> ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 0.4cm d'épaisseur

Mettre au frais minimum 2h

### Appareil à flan

Faire chauffer ensemble le lait et les 200g de crème

Fouetter ensemble les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre

Incorporer la maïzena

Verser la moitié du mélange lait/crème chaud et mélanger

Reverser le tout dans le reste de lait/crème chaud

Faire chauffer, en mélangeant jusqu'à ce que la préparation paississe comme une crème pâtissière

Ajouter le chocolat en morceaux et mélanger

Verser les 60g de crème froide, le beurre et mélanger

Laisser tiédir et préchauffer le four 170°C

Verser l'appareil à flan sur la pâte et enfourner 50 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 4h avant dgustation

---