



Flan au chocolat de Paques



4 pers



15 mn



2 h

Les ingrédients

- 200 g Chocolat de Pâques
- 100 g Sucre blanc en poudre
- 6 Oeufs
- 20 g Maïzena
- 1 c. à c. extrait de vanille
- 1 L Lait entier
- 10 g Beurre doux

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th.76).

Etape 2

Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen. Couper le chocolat de Pâques en morceaux et l'ajouter à la casserole. Baisser le feu et le faire fondre en remuant régulièrement pendant 5 minutes jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Laisser tiédir.

Etape 3

Fouetter les œufs avec le sucre et la maïzena dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange soit légèrement mousseux. Verser ensuite le lait au chocolat progressivement, en remuant doucement pour éviter de cuire les œufs.

Etape 4

Beurrer un moule à gâteau et y verser la préparation. Placer le moule dans un grand plat allant au four. Verser de l'eau chaude dans le plat jusqu'à mi-hauteur du moule pour créer le bain-marie.

Etape 5

Enfourner pour 40 minutes, jusqu'à ce que le flan soit ferme mais légèrement tremblotant au centre.

Etape 6

Laisser tiédir à température ambiante, puis placer au réfrigérateur pendant 1h.

Etape 7

Une fois le flan refroidi, le décorer d'œufs de pâques en chocolat ou de chocolat noir haché.

