

FLAN AU CHOCOLAT

RECETTE N°2109

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 3 oeufs entiers
- 100 g de sucre
- sucre vanillé
- 60 g de farine
- un demi litre de lait
- 50 d'amandes grillées
- deux cuillerées de crème fraîche
- 125 g de chocolat fondu
- beurre

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- bol à pâtisserie
- moule à manqué
- fouet
- cuillère à café

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Battez au fouet 3 oeufs entiers avec 100 g de sucre et un paquet de sucre vanillé.
02. Lorsque ce mélange est mousseux, incorporez-y en pluie 60 g de farine et délayez avec un demi litre de lait bouilli.
03. Ajoutez-y 50 d'amandes grillées, finement écrasées, deux cuillerées de crème fraîche et 125 g de chocolat fondu dans très peu de lait.
04. Mélangez le tout et versez dans un moule beurré.
05. Faites cuire à four doux.

NOTES PERSONNELLES
