

FLAN AU CHOCOLAT



Ingrédients :

- 60 g de chocolat noir
- 300 g de lait
- 60 g de sucre glace
- de l'extrait de vanille
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 700 g d'eau

Matériel:

- les petits moules à flans

Préparation :

- mettre dans le bol le chocolat coupé en morceaux et mixer 5 secondes à vitesse 8
- racler les parois du bol
- puis ajouter le lait et régler 4 minutes à 70° vitesse 2
- ensuite ajouter le sucre glace, l'extrait de vanille et mixer pendant 1 minute à vitesse 3 en ajoutant les œufs et les jaunes l'un après l'autre par l'ouverture du couvercle
- puis verser le mélange dans les moules à flans et les disposer dans le varoma
- rincer le bol puis verser l'eau dans le bol
- mettre le varoma en place et programmer 15 minutes température varoma vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, envelopper de papier d'aluminium les moules et régler de nouveau 15 minutes à température varoma vitesse 1
- laisser refroidir les flans

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>