

Flankie pain d'épices

Préparation

1. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la farine et la levure.
2. Terminez avec les pépites de chocolat.
3. Ensuite, étalez la pâte à cookie dans un cercle beurré et posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Placez le cercle au réfrigérateur pour minimum 3 heures.
5. Appareil à flan :
ousse de vanille Une cuillère à soupe d'épices à pain d'épices (si vous n'en avez pas, vous pouvez ajouter de la cannelle, de la noix de muscade, du gingembre moulu, du clou de girofle, de la cardamome, de l'anis étoilé... selon vos goûts) de crème liquide à 35% de matière grasse de lait entier 1 œuf 3 jaunes d'œufs de sucre de canne de maïzena de farine de beurre Fates chauffer le lait et la crème avec les grains de la gousse de vanille grattée et les épices à pain d'épices.
6. Si vous pouvez, laissez infuser à couvert quelques minutes ou plus.
7. Fouettez les jaunes d'œufs, l'œuf et le sucre, puis ajoutez la maïzena et la farine et fouettez à nouveau.
8. Ensuite, versez le lait/crème chaud dessus en remuant toujours et reversez le tout dans la casserole.
9. Faites épaissir à feu moyen en mélangeant sans cesse jusqu'à ébullition.
10. Retirez du feu, et ajoutez le beurre.
11. Mélangez bien.
12. Versez la crème sur le cookie et passez immédiatement à la cuisson.
13. Cuisson : Enfournez le flan pour 25 minutes de cuisson dans le four préchauffé à 180°C.
14. Laisser refroidir 1 heure à température ambiante puis 2 à 3 heures au réfrigérateur avant de vous régaler !