

Flan pâtissier Mogador (chocolat au lait & fruit de la passion)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 47g de maïzena
- 40g de sucre
- 100g de crème liquide entière
- 400g de lait entier
- 125g de chocolat Jivara
- 47g de maïzena
- 60g de sucre
- 100g de crème liquide entière
- 250g de purée de fruit de la passion
- 150g de lait entier

Préparation

1. Après les flans vanille, chocolat, caramel, pistache ou noisette, voici une version marbrée façon Mogador : fruit de la passion et chocolat au lait Jivara de Valrhona (vous pouvez bien sûr utiliser un autre chocolat au lait mais je vous conseille un chocolat au lait avec un pourcentage de cacao assez important (autour de 40%)).
2. J'ai fait ce flan sans pâte mais si vous préférez vous pouvez utiliser une pâte sucrée, sablée ou feuilletée selon vos préférences.
3. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena.
4. Incorporez ensuite la crème liquide, puis versez le lait bouillant sur les œufs.
5. Mélangez bien, puis reversez le tout dans la casserole.
6. Faites épaissir à feu doux en remuant constamment.
7. Ajoutez ensuite le chocolat, mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit bien incorporé, puis filmez la crème au contact et laissez-la refroidir.
8. Portez à ébullition le lait et la purée de passion (j'ai rajouté un peu de vanille en poudre).
9. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena.
10. Incorporez ensuite la crème liquide, puis versez le lait bouillant sur les œufs.
11. Mélangez bien, puis reversez le tout dans la casserole.
12. Faites épaissir à feu doux en remuant constamment.
13. Filmez la crème au contact et laissez-la refroidir un peu.
14. Cuisson : Mettez votre cercle beurré sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson en silicone.
15. Versez un peu de crème au chocolat au centre du centre, puis un peu de crème passion, puis chocolat... jusqu'à épuisement des deux crèmes.
16. Ensuite, enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 50 minutes à 1h.
17. Le flan est prêt lorsque la surface a bien doré.
18. Le flan est encore tremblotant mais c'est normal, il va se raffermir en refroidissant.
19. Attendez que le flan refroidisse un peu, puis mettez-le au réfrigérateur quelques heures (personnellement, je le fais la veille au soir puis je le laisse passer la nuit au frais avant la dégustation).
20. Vous pouvez ensuite le démouler puis vous régaler !