

Bunet (flan piémontais au cacao & amaretti)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 115g de sucre
- 55g de cacao en poudre non sucré
- 500g de lait
- 120g d'amaretti secs
- 10g d'amaretto
- 10g de café

Préparation

1. Recette :Commencez par préparer un caramel à sec avec les de sucre, puis versez-le dans le fond du/des moule(s) que vous voulez utiliser en faisant attention de bien tapisser les parois du moule.
2. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à avoir un mélange légèrement gonflé.
3. Faites chauffer le lait, puis versez-le sur les œufs en remuant bien.
4. Mixez les amaretti pour obtenir une poudre (vous pouvez aussi les écraser avec un rouleau à pâtisserie et avoir une poudre pas trop fine, ça donnera de la texture à vos flans), puis incorporez cette poudre au mélange précédent.
5. Ajoutez enfin le cacao, l'amaretto et le café et mélangez jusqu'à avoir un mélange homogène.
6. Versez la pâte dans le ou les moule(s), puis faites cuire les bunet au bain-marie dans le four préchauffé à 150°C.
7. Le temps de cuisson sera variable selon les moules que vous avez choisis, pour des bunet individuels comptez une trentaine de minutes, pour un gros à partager il faudra environ 1h de cuisson.
8. Faites attention à avoir de l'eau jusqu'aux 3/4 des moules, et vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau ou un cure-dent dans les flans (il doit ressortir sec).
9. Laissez bien refroidir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com