

Flan bounty (chocolat & noix de coco)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 350g de crème liquide entière
- 300g de lait entier
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œuf
- 80g de sucre cassonade
- 30g de maïzena
- 30g de farine
- 150g de chocolat Caraïbes (66% de cacao)
- 60g de noix de coco en poudre
- 1 pâte de votre choix (sablée, sucrée, feuilletée)

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Fouettez l'œuf, les jaunes d'œuf avec le sucre.
3. Ajoutez ensuite la farine et la maïzena, fouettez à nouveau.
4. Versez la moitié du liquide chaud dessus, mélangez bien puis reversez le tout dans la casserole.
5. Faites épaissir à feu moyen en fouettant constamment.
6. Quand la crème est prête, versez-la sur le chocolat.
7. Mélangez bien.
8. Ajoutez enfin la noix de coco en poudre.
9. Filmez la crème au contact et laissez-la tiédir.
10. Cuisson : 1 pâte de votre choix (sablée, sucrée, feuilletée) De la poudre de noix de coco Chemisez votre cercle avec du papier sulfurisé, puis saupoudrez-le de noix de coco.
11. Etalez votre pâte, saupoudrez-la de poudre de coco en appuyant légèrement.
12. Foncez votre cercle avec la pâte, puis garnissez-la avec la crème.
13. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes, puis laissez refroidir plusieurs heures avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com