

Chocoflan (inspiration Ottolenghi)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 80g de sucre
- 190g de farine
- 55g de cacao en poudre
- 90g de beurre doux
- 75g de sucre muscovado
- 95g de sucre en poudre
- 2 œufs moyens (100g)
- 170g de lait ribot
- 3 œufs
- 80g de sucre
- 500g de lait entier
- 1 gousse de vanille ou une cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

1. : J'ai utilisé l'extrait de vanille Norohy et le cacao de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Laissez cristalliser.
3. Moelleux chocolat : de farine ¼ cuillère à café de levure chimique ¼ cuillère à café de bicarbonate de cacao en poudre ¼ cuillère à café de sel de beurre doux de sucre muscovado de sucre en poudre 2 œufs moyens () de lait ribot Mélangez le beurre avec les sucres puis, ajoutez les œufs un à un.
4. Versez la pâte dans le moule sur le caramel.
5. Flan : 3 œufs de sucre de lait entier 1 gousse de vanille ou une cuillère à café d'extrait de vanille Fouettez les œufs avec le sucre.
6. En parallèle, faites chauffer le lait avec la vanille.
7. Versez-le sur les œufs, mélangez bien, puis versez la pâte à flan sur la pâte au chocolat.
8. Pour la cuisson, Ottolenghi recommande de couvrir le moule d'un disque de papier sulfurisé, de l'emballer dans du papier aluminium puis de faire cuire le gâteau au bain-marie (environ 2 à 3cm d'hauf) dans le four préchauffé à 160°C pendant 1 heure.
9. De mon côté, au bout d'une heure le gâteau (en particulier la partie flan) n'était pas cuite, donc j'ai retiré le moule du bain-marie (je ne fais jamais cuire mon flan aux œufs au bain-marie habituellement) et j'ai continué la cuisson dans l'aluminium pendant 20 minutes (jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte quasi propre ; elle ressortira avec du chocolat mais pas avec du flan normalement).
10. A refaire, je ferai une cuisson sans bain-marie pendant 45 minutes à 1 heure, à vous de voir selon votre four et vos habitudes.
11. Après la cuisson, déballez le moule puis laissez refroidir environ 1 à 2 heures.
12. Démoulez dans votre plat de service et mettez au réfrigérateur minimum 3 heures avant de vous régaler !