

Flan cookie

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 175g de beurre pommade
- 100g de sucre muscovado
- 100g de sucre
- 1 œuf
- 300g de farine
- 5g de levure chimique
- 250g de pépites de chocolat noir
- 1 gousse de vanille
- 400g de lait entier
- 430g de crème liquide entière
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 120g de sucre de canne
- 65g de maïzena
- 35g de beurre

Préparation

1. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la farine et la levure chimique.
2. Terminez avec les pépites de chocolat.
3. Etalez la pâte dans votre cercle beurré, puis utilisez le reste de pâte pour faire des cookies.
4. Conservez au réfrigérateur le temps de préparer la crème.
5. L'appareil à flan : gousse de vanille de lait entier de crème liquide entière 2 œufs 2 jaunes d'œuf de sucre de canne de maïzena de beurre QS de pépites de chocolat Faites chauffer le lait avec la crème et les grains de la gousse de vanille.
6. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et la maïzena.
7. Versez le lait chaud dessus en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
8. Faites épaissir à feu moyen en remuant constamment.
9. Hors du feu, ajoutez le beurre et mélangez bien.
10. Versez la crème à la vanille louche par louche sur la pâte à cookie, en ajoutant des pépites de chocolat au fur et à mesure.
11. Terminez avec quelques pépites de chocolat, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.
12. Laissez refroidir totalement avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com