



Crèmes

# Flan au chocolat



**2h50** **10 min** **40 min** **2h** **246**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les flans au chocolat

100 g **Chocolat noir**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 cl **Lait entier**  
100 g **Sucre roux**  
1 c. à soupe **Cacao en  
poudre**

### Étape 1

#### Préparation des flans au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 3 Pendant que le lait chauffe, casser le chocolat en petits morceaux.
- 4 Hors du feu, introduire le chocolat dans la casserole et le laisser fondre pendant 2 minutes. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour homogénéiser l'appareil.
- 5 Mélanger le sucre et le cacao dans un saladier à l'aide d'une maryse.
- 6 Incorporer les œufs un à un.
- 7 Verser le lait chocolaté en filet dans le saladier tout en mélangeant à l'aide d'une maryse.
- 8 Déposer les ramequins dans un plat allant au four.
- 9 Remplir les ramequins d'appareil à flan à l'aide d'une louche.
- 10 Remplir le plat d'eau bouillante pour former un bain marie.
- 11 L'eau doit arriver au même niveau que celui des flans dans les ramequins.
- 12 Enfourner pendant 35 minutes environ.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir les ramequins du bain marie et les essuyer à l'aide d'un torchon.
- 2 Les laisser revenir à température ambiante avant de les placer au réfrigérateur pour au moins deux heures de refroidissement.
- 3 Servir bien frais.