

*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Flan au chocolat au piment ancho



**2h45**   **15 min**   **30 min**   **2h**   **398**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour le flan

310 g **Lait concentré sucré, entier**  
 270 g **Lait concentré non sucré, entier**  
 240 g **Lait écrémé**  
 3 **Oeuf(s) entier(s)**  
 100 g **Chocolat noir**  
 1.5 c. à soupe **Piment(s)**

### Ingrédients pour le caramel

240 ml **Eau**  
 200 g **Sucre semoule**  
 1 c. à soupe **Expresso**

## Étape 1

### Préparation du caramel

- 1 Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5-6).
- 2 Mettre la casserole sur feu vif, verser le sucre dedans. Ajouter l'eau.
- 3 Mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation soit dorée.
- 4 Quand le sucre commence à se colorer, ajouter la poudre d'expresso. Continuer la cuisson tout en mélangeant.
- 5 Une fois le caramel blond, le répartir dans les ramequins.
- 6 Faire tout de suite tremper la casserole dans de l'eau pour faciliter ensuite son nettoyage.

## Étape 2

### Préparation du flan

- 1 Verser le lait et la poudre de piment ancho dans une casserole.
- 2 Dès que le lait frémit, retirer du feu. Couvrir avec du film alimentaire et laisser infuser.
- 3 Sur une planche, hacher le chocolat noir avec un couteau éminceur. Le réserver dans un saladier.

- 4 Verser le lait infusé sur le chocolat, mélanger avec une cuillère.
- 5 Verser le lait concentré sucré dans un autre saladier. Ajouter le lait concentré non sucré, mélanger avec un fouet.
- 6 Casser les oeufs un par un et les ajouter dans le saladier. Fouetter.
- 7 Si le chocolat est trop chaud, le verser dans un autre saladier pour le tempérer, c'est-à-dire l'aider à refroidir. Sinon il risque de cuire les oeufs.
- 8 Une fois le chocolat tiédi, le verser dans le saladier d'oeufs sans arrêter de mélanger.

### Étape 3

#### Cuisson du flan

- 1 Mettre de l'eau dans une casserole et faire chauffer sur feu vif. Porter à frémissement.
- 2 Verser la crème au chocolat dans un chinois posé sur un bec verseur, afin de retirer les petits morceaux d'oeufs cuits.
- 3 Verser ensuite la crème dans les ramequins, jusqu'en haut. Poser les ramequins dans un grand plat.
- 4 Mettre le plat de ramequins au four.
- 5 Une fois l'eau à frémissement, la verser dans le plat de ramequins jusqu'à la moitié de leur hauteur, puis couvrir avec de l'aluminium.
- 6 Faire des trous dans l'aluminium pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- 7 Laisser cuire pendant 15 minutes.
- 8 Au bout de 15 minutes, ouvrir le four et vérifier la cuisson des flans. Les secouer un peu. S'ils ne sont pas assez cuits, continuer la cuisson pendant 15 minutes, en levant un coin de l'aluminium pour laisser la vapeur s'échapper.
- 9 Au bout de 15 minutes, ouvrir le four et secouer légèrement les flans, ils doivent rester tremblotants à coeur. Les sortir alors du four.
- 10 Les laisser refroidir dans leur bain marie, puis les mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, voire une nuit.
- 11 Servir les flans bien frais ou à température ambiante.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir les flans du réfrigérateur.
- 2 Pour les démouler, passer un couteau d'office sur tout le tour des flans.
- 3 Poser une assiette sur le ramequin, retourner l'ensemble et démouler le flan.