



COOKIE FLAN AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

Pour l'appareil à flan :

- 600 grammes de lait entier
- 4 oeufs
- 30 grammes de sucre
- 60 grammes de fécule de maïs
- 200 grammes de chocolat noir
-

Pour la pâte à cookie :

- 100 grammes beurre mou
- 100 grammes de cassonade
- 140 grammes de farine
- 1 oeuf
- 4 grammes de levure chimique
- 100 grammes de pépites de chocolat

PRÉPARATION

Commencez par préparer la pâte à cookies en amalgamant le beurre et la cassonade.

Ajoutez l'œuf et mélangez à nouveau.

Ajoutez la farine, la levure chimique, et les pépites de chocolat.

Mélangez bien, et placez au frais durant la préparation de l'appareil à flan.

Faites chauffer le lait dans une très grande casserole.

Dans un grand saladier, mélangez le sucre, les oeufs et la fécule de maïs.

Lorsque le lait arrive se met à bouillir, versez le sur votre préparation, et mélangez.

Reversez l'ensemble dans la casserole à feu moyen, et mélangez jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Éteignez, ajoutez votre chocolat, et mélangez.

Utilisez un moule en silicone d'environ 20 cm de diamètre. Versez l'appareil à flan.

Sortez la pâte à cookie du frais, et déposez délicatement cette pâte par petits tas éparpillés au dessus du flan. Cela va tout recouvrir.

Enfournez à 170 °C pendant 45 minutes.

Placez le cookie flan au frais pour la nuit avant d'essayer de démouler

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H
TEMPS DE CUISSON : 15+45MN
TEMPS TOTAL : 2H