

Flan au chocolat noir – De Fred



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min
Ici tableau



250g chocolat
noir



150g de
cassonade



3 jaunes
d'oeuf



2 oeufs entiers



5g d'agar
agar



80cl de lait

Préparation

1. Casser des morceaux de chocolat. Réserver.
2. Dans un saladier, fouetter les oeufs et les jaunes, le sucre et l'agar agar.
3. Fouetter pour que le mélange blanchisse.
4. Faire tiédir le lait puis le verser petit à petit sur le mélange oeufs et sucre.
5. Remettre le tout sur feu doux en remuant sans cesse.
6. Dès que la préparation commence à bouillir, éteindre le feu et verser le chocolat.
7. Remuer pour que le chocolat soit fondu.
8. Verser le tout dans un moule ou dans des ramequins.
9. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pour 3 ou 4H.
10. Servir.

Nota : L'agar agar provient d'une algue rouge du Japon. La gélatine vient d'animaux ou de poissons. Les deux produits sont des gélifiants.

* * * 04 juin 2022 * * *