Flan tout chocolat

Ingredients
Pâte cacao
120g de beurre mou
85g de sucre glace
1 oeuf
30g de poudre d'amande
220g de farine
25g de cacao non sucré
Appareil à flan
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
120g de sucre
650g de lait
200 + 60g de crème liquide entière
60g de maïzena
140g de chocolat noir
50g de beurre

Pâte cacao

- Pour un flan de 20cm -

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre glace jusqu' obtenir une pparation crmeuse

Incorporer l'oeuf battu

Verser la poudre d'amande, le cacao non sucr, la farine et mlanger jusqu' obtenir une boule de pte

---> ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Etaler la pte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 0.4cm d'paisseur

Mettre au frais minimum 2h

Appareil à flan

Faire chauffer ensemble le lait et les 200g de crme

Fouetter ensemble les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre

Incorporer la mazena

Verser la moiti du mlange lait/crme chaud et mlanger

Reverser le tout dans le reste de lait/crme chaud

Faire chauffer, en mlangeant jusqu' ce que la prparation paississe comme une crme ptissire

Ajouter le chocolat en mrceaux et mlanger

Verser les 60g de crme froide, le beurre et mlanger

Laisser tidir et prchauffer le four 170C

Verser l'appareil flan sur la pte et enfourner 50 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 4h avant dgustation