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 -

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une péparation crémeuse

Incorporer l'oeuf battu

Verser la poudre d'amande, le cacao non sucré, la farine et mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte

---> ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 0.4cm d'épaisseur

Mettre au frais minimum 2h

Appareil à flan

Faire chauffer ensemble le lait et les 200g de crème

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

Incorporer la maïzena

Verser la moitié du mélange lait/crème chaud et mélanger

Reverser le tout dans le reste de lait/crème chaud

Faire chauffer, en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe comme une crème pâtissière

Ajouter le chocolat en mrceaux et mélanger

Verser les 60g de crème froide, le beurre et mélanger

Laisser tiédir et préchauffer le four à 170°C

Verser l'appareil à flan sur la pâte et enfourner 50 minutes

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