

CHOCOFLAN

Les ingrédients :

Pour le flan :

- 400 g de lait concentré
- 600 ml de lait
- 6 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le gâteau au chocolat :

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 ml de lait
- 7g de levure chimique
- 25 g de cacao sans sucre
- 125 g de farine

Pour le caramel :

120 g de sucre

Préparation :

1. *Préparez le caramel* : Versez le sucre dans une poêle à fond épais et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu et qu'il ait pris une jolie couleur ambrée.
2. Versez le caramel ainsi obtenu dans un moule de 22 cm environ.
3. *Préparez ensuite le gâteau au chocolat* :
4. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le lait puis le cacao, la farine et la levure.

Terminez par le beurre fondu.

6. Mélangez bien jusqu'à complète incorporation des ingrédients.
7. Versez la préparation dans votre moule sur le caramel durci.
8. *Préparez le flan* : Mettez le four à préchauffer à 150 °C. Mettez tous les ingrédients dans un blender et mélangez le tout.
9. Versez le flan sur le gâteau au chocolat très doucement pour éviter d'y creuser un trou.
10. Enfournez pour 1 heure dans un bain-marie déjà chaud.
11. Laissez refroidir 2 h à température ambiante puis le mettre au réfrigérateur.
12. Laissez refroidir au moins 4 h avant de démouler. Laissez-le un peu se réchauffer avant de retirer le moule.
13. L'idéal, c'est même de le préparer la veille pour le lendemain, il n'en sera que meilleur !