CHOCOFLAN

Les ingrédients :

Pour le flan :

- 400 g de lait concentré
- -600 ml de lait
- 6 œufs
- 1 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 !