

## Flan au chocolat

Pour 6-8 personnes.

1 l de lait, 1 gousse de vanille, 250 g de chocolat à cuire, ½ dl d'eau, 7 œufs, 150 g de sucre.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur.

Dans une casserole à fond épais, faire fondre le chocolat avec l'eau en tournant sans cesse pour qu'il n'y ait pas de grumeaux, retirer du feu dès que la pâte est lisse et verser le lait bouillant en continuant de tourner pour bien incorporer le chocolat.

Laisser reposer pendant que l'on battra énergiquement 3 œufs entiers et 4 jaunes avec le sucre. Dès que le mélange est mousseux, et blanchâtre, lui ajouter le lait au chocolat. Bien fouetter le mélange et le passer au chinois.

Verser la crème dans un plat creux en terre et faire cuire au bain-marie à four chaud pendant 30 mn environ.

Laisser refroidir et servir dans le plat de cuisson.

Accompagner à volonté de petits biscuits.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.