

Petits flans au chocolat

Préparation : 15 mn - Cuisson : 45 mn

" Dégustez tiède, c'est excellent ! "

Ingrédients :

Pour 6 ramequins Ø 8,5 cm

Utilisez la grande cocotte*

- 80 cl de lait entier
- 4 œufs
- 100 gr de sucre
- 150 gr de chocolat dessert 70 % corsé
- 1 gousse de vanille
- 50 cl d'eau chaude

Cuisson :

45 mn - Inversez à 20 mn

HAUT : mini

BAS : maxi

- 1 Dans une casserole, faites bouillir le lait en y ajoutant le sucre, la gousse de vanille ouverte et grattée.
- 2 Hachez le chocolat finement. Disposez-le dans un bol et le laissez-le fondre au bain marie. Ajoutez un à un les œufs dans le chocolat fondu et battez l'ensemble énergiquement.
- 3 Quand le lait arrive à ébullition, versez-le petit à petit dans la préparation chocolat/œufs tout en remuant au fouet.
- 4 Versez la préparation dans les ramequins posés sur la grille position basse, dans l'Omniscuiseur. Ajoutez 50 cl d'eau chaude au fond de la cocotte. Mettez en cuisson, cocotte fermée.
- 5 Après la cuisson ouvrez la cocotte et laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur. Mais vous pouvez aussi les déguster tièdes.

*Dans la cocotte de base, vous pouvez réaliser cette recette pour 4 personnes selon la grosseur de vos ramequins. Réduisez alors la quantité d'un tiers pour le sucre, le chocolat et le lait et ne mettez que 3 œufs et 35 cl d'eau chaude au fond de la cocotte.

Cuisson :

30 mn - Inversez à 15 mn

HAUT : mini

BAS : maxi



Recette adaptable au Vitalité 4000 : voir sommaire