

FLAN LÉGER AU CHOCOLAT

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](#)

Ingrédients : (12 parts)

- 500g Lait Demi-Ecrémé
- 150g Chocolat noir
- 5 Oeufs
- 40g Maïzena
- 5CS Edulcorant
- 200g Crème liquide 12%

Recette Réalisée au Thermomix, Au MCC ou Autres Robots

Culinaires:

- > Préchauffer le four à 170°C
- > Mettre dans le bol : les oeufs, l'édulcorant, la maïzena et la crème liquide
- > Programmer 20 Sec / Vit 4
- > Rajouter le lait
- > Programmer 10 Min / 98°C / Vit 3,5
- > Rajouter le chocolat en morceaux
- > Programmer 3 Min / 60°C / Vit 3,5
- > Verser le mélange dans un moule
- > Enfourner 45 Min à 170°C
- > Réserver 2h au réfrigérateur