

Flan extra-crèmeux au Chocolat & Café
Pour 14 flans de 16 x 6 cm



1. **PÂTE SUCRÉE AU CACAO**

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
1000 g de farine
100 g de cacao en poudre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine et le cacao puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis foncer les cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer.

2. **APPAREIL À FLAN AU CHOCOLAT ET CAFÉ**

2000 g de lait entier
330 g de chocolat de couverture à 64% de cacao
25 g d'**Extrait de café pur arabica Sébalcé**
350 g de sucre

200 g d'œufs
240 g de jaunes d'œufs
180 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**

Porter à ébullition le lait, l'extrait de café, le chocolat et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. Verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute. Refroidir rapidement la crème, filmer au contact. Lisser la crème pâtissière au mixeur plongeant en ajoutant progressivement la crème liquide.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Verser l'appareil à flan dans les cercles foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 4 heures. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer les cercles puis napper la surface des flans pâtissiers au pinceau avec du nappage miroir à froid neutre légèrement dilué avec de l'eau.