

## Flan chocolat-café



Dessert **Facile**

**Pour** : 12 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 30 mn

*De sa couleur chocolatée, l'ivresse de la gourmandise bat son plein. Un intrus au goût subtil s'invite : la note de café...*

### Ingrédients

- 1 litre de lait demi écrémé
- 120 g de chocolat pâtissier
- 140 g de sucre
- 2 oeufs entiers
- 100 g de fécule
- 1 cuillère à soupe de café lyophilisé

### Préparation

- 1 Faire chauffer le lait et ajouter le chocolat en morceaux pour le faire fondre.
- 2 Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs. Faire blanchir puis ajouter la fécule et le café lyophilisé.
- 3 Ajouter au mélange précédent. Mélanger et verser dans un plat.
- 4 Cuire dans un four à 180°C (th.6) pendant 30 minutes.

Proposé par



**parfumdebrimbelle**

*La Vie est un long fleuve.*

*J' Aimer le partage.*

*La Beauté de que nous offre Dame Nature.*

*En un seul mot... j'aime la Vie.*

<http://parfumdebrimbelle.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

