

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Flans au chocolat noir au varoma



Pour 8 flans

Dans le bol du Momix

140 g de chocolat noir à 65% de cacao minimum.
Pulvériser de VIT 1 à VIT 7 pendant 15 sec
Racler les bords.

+ 650 g de lait 1/2 écrémé + 50 g de cassonade.
Régler 5 min à 100° VIT 3.

A la fin de la sonnerie,
régler de nouveau sur VIT 3 et mettre 4 œufs entiers un par un, par le trou du couvercle.

Verser cette préparation chocolatée dans 8 pots en verre de "La Laitière".
Fermer les pots avec du film étirable percé de 4 petits trous (pour laisser échapper la vapeur et éviter les débordements du chocolat).

Déposer les pots dans le varoma et le fermer.

Rincer le bol et verser 1 litre d'eau.
Poser le varoma sur le bol et **régler 25 min Temp. Varoma VIT 1.**

A la fin du temps, sortir les flans pour les laisser refroidir.
Mettre quelques shunks au chocolat blanc sur le dessus ou des pépites, au choix.