 **Pastel magique**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de confiture de lait
Moelleux chocolat :
- 100 g de farine
- 1 càc de bicarbonate de soude ou de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 150 g de beurre
-  3 gros œufs
- 150 g de sucre
- 200 g de chocolat noir
Flan :
- 600 g lait
- 1 gousse de vanille
- 4 gros œufs
- 40 g de sucre**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre beurré
Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

Tapisser le fond du moule de confiture de lait.
Mettre le lait et la vanille fendue en 2 dans le sens de la longueur dans une casserole et porter à ébullition.
Retirer aussitôt de la source de chaleur, couvrir et laisser infuser pendant la préparation du moelleux.
**Moelleux au chocolat :**Faire fondre doucement le chocolat dans le beurre au bain-marie ou au micro ondes.
Remuer le mélange pour le rendre lisse.
Fouetter le chocolat avec les œufs, le sucre et le sel.
Lorsque le mélange est bien mousseux, ajouter la farine et le bicarbonate.
Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
Verser la pâte dans le moule sur la confiture de lait.
**Flan à la vanille :**Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
Verser le lait après avoir retiré la gousse de vanille.
Lorsque le flan est bien mélangé, le verser doucement sur le moelleux au chocolat.
**Cuisson :**Couvrir le moule d'un papier cuisson en veillant à ce qu'il ne touche pas la préparation, puis maintenir avec un papier d'aluminium.
Enfourner pour 20 minutes puis **régler le four à 170°**, retirer le papier et laisser encore cuire pendant 30 à 40 minutes en surveillant (une aiguille plantée au milieu du gâteau doit ressortir sèche).
Laisser tiédir et démouler.
Mettre au frais plusieurs heures avant  de le déguster.