**Flan pâtissier au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/flan-patissier-au-chocolat-p1240285-r.jpg) Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands

**La pâte brisée :**

**- 200 g de farine T 55 (1)**  
**- 25 g de sucre en poudre**  
**- 30 g de** [**grué de cacao**](https://recettes.de/grue-de-cacao) **(facultatif)**  
**- 100 g de beurre**  
**- 50 g d'eau**

**1 cercle ou 1 moule à gâteau de 22 cm de Ø beurré**

Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](https://recettes.de/pate-brisee).  
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson.  
Foncer le cercle, piquer à la fourchette couvrir et mettre au frais.

**La garniture :**

**- 1 litre de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **½ écrémé**  
**- 200 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**- 180 g (80g + 100g) de sucre**  
**- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir (50% de cacao) (2)**  
**- 2 œufs entiers + 4 jaunes**  
**- 90 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**

**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Verser dans une casserole, le lait et la crème.  
Ajouter 80 g de sucre et le chocolat.  
Faire chauffer jusqu'à l'ébullition  en remuant.  
Fouetter dans un saladier les œufs entiers et les jaunes avec le sucre et la Maïzena ®.  
Verser le lait bouillant tout en mélangeant.  
Remettre le tout dans la casserole et remettre à chauffer tout en remuant  
jusqu'à ce que la crème épaississe et retirer du feu.  
Filmer au contact puis laisser refroidir.  
Fouetter de nouveau pour lisser la crème puis la verser dans le cercle.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Faire glisser le flan sur une grille et laisser refroidir avant de démouler délicatement sur le plat de service.  
Couvrir et mettre au frigo jusqu'au lendemain si possible, le flan sera meilleur.  
Servir froid mais non glacé (je le sors un peu avant le dessert).