

Le flan de mon chéri

- . 4 chocolats Mon Chéri®
- . 1 œuf
- . 3 jaunes d'œufs
- . 50 g de sucre semoule
- . 25 cl de crème
- . 1 noix de beurre

- ◆ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5) avec l'eau du bain-marie.
- ◆ Dans un saladier, battez légèrement les œufs.
- ◆ Dans une petite casserole, portez la crème à ébullition puis versez-la peu à peu sur les œufs tout en remuant. Ajoutez le sucre et mélangez.
- ◆ Répartissez la préparation dans les ramequins préalablement beurrés et déposez 1 chocolat dans chaque ramequin.
- ◆ Enfouissez et laissez cuire au bain-marie pendant 50 minutes.
- ◆ Servez froid.

