



Le Choco Sarrasin

Une recette *by* @Ju_Chamalo

Préparation : 30mn / Repos : 2 à 3h / Cuisson : 35mn

Flan

- **Jaunes d'oeuf** : 40g
- **Oeuf entier** : 50g
- **Sucre** : 65g
- **Fécule de maïs** : 40g
- **Lait entier** : 515g
- **Crème liquide (mini 30%)** : 105g + 50g
- **Chocolat noir 65%** : 80g

Praliné sarrasin

- **Amandes** : 150g
- **Graines de sarrasin** : 50g
- **Sucre** : 100g
- **Fleur de sel** : 3g

Préparation du Praliné Sarrasin

Torréfiez les amandes et graines de sarrasin 10mn à 150°C. Réalisez un caramel à sec avec le sucre. Versez votre caramel sur les amandes. Laissez bien figer et bien refroidir !

Mixez, mixez, mixez... Attention, votre mixer va chauffer... Prenez votre temps, le praliné va se faire. Ajoutez la fleur de sel. Ajoutez les graines de sarrasin torréfiées au praliné, mixez encore une fois, pas trop, pour garder des graines de sarrasin.

Dans un cercle (plus petit que votre flan), versez du praliné (la hauteur dépend de votre gourmandise). Direction congélateur pour au moins 3h.

Préparation du Flan Sarrasin

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez la fécule de maïs et fouettez. Chauffez le lait et 105g crème. Versez sur le mélange précédent et mélangez bien.

Reversez le tout dans la casserole et cuisez à feu moyen jusqu'à épaississement de l'appareil sans arrêter de fouetter. Hors du feu, ajoutez le chocolat, mélangez bien. Laissez tiédir puis ajoutez les 50g de crème, mélangez bien.

Assouplissez votre crème à flan, placez votre disque de praliné congelé sur le fond de votre pâte, puis versez sur ta pâte, lissez la surface.

Cuisez 35 minutes à 180°C. Laissez refroidir au moins 2/3h avant de démouler ! Un p'tit tour au frigo c'est bien aussi.

Petites astuces

Préparez votre praliné la veille. Réalisez une pâte sucrée sarrasin. Après cuisson, parsemez de graines de sarrasin torréfiées sur le flan.

Bonne dégustation !