

Flan aux oeufs chocolat blanc au cookeo



Flan aux oeufs chocolat blanc au cookeo

Ingrédients

100 g de chocolat blanc

4 œufs

1 petite boîte de lait concentré sucré

200 ml de lait

200 ml d'eau

Préparation

Faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou dans une

casserole ou utiliser votre cookeo en mode dorer (auquel cas il faudra nettoyer votre cuve pour poursuivre la recette)

Dans un saladier mélangez le lait concentré, le lait et le chocolat blanc fondu

Versez la préparation dans un moule de 18 cms. Filmez le moule.

Placez le moule dans le panier vapeur.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve

Placez le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis au frigo pendant au moins 2 bonnes heures