

## Mini flans pâtissiers au chocolat (mignardises)

Des mini flans pâtissiers (sans pâte) avec une sauce au chocolat blanc!



220g de cassonade

Pour une trentaine de mini flans (Vous pouvez **diviser les ingrédients par deux** pour une seule plaque de 15 empreintes)

### **Pour le Gateau**

50 cl de lait

50g de beurre

Une demi **fève tonka** ([clic](#)) on peut s'en passer

60g de chocolat noir

2 œufs + 2 jaunes d'œufs

90g de farine

### **Pour la sauce:**

10 cl de crème liquide

100g de chocolat blanc

Faire bouillir le lait avec le beurre

Ajouter la fève tonka râpée puis verser sur le chocolat haché (ou en pistoles), mélanger.

Fouetter les œufs avec les jaunes d'œufs et le sucre, incorporer la farine.

Verser le lait chocolaté sur le mélange précédent, bien mélanger, couvrir et placer au frais pendant une heure au moins.

Remplir les empreintes du moule [à mini savarins](#) ([ici clic](#))

Mettre à cuire à 200°C pendant 30 minutes environ.

à la sortie du four, démouler et mettre au frais.

Pour la sauce au chocolat blanc :

Faire chauffer la crème liquide, y faire fondre le chocolat blanc, laisser tiédir puis remplir les empreintes...

Réserver au frais avant de servir.

