

# Flan au pain d'épices



## INGRÉDIENTS POUR 8-12 PORTIONS

- 200 g de chocolat noir (p.ex. 90% de cacao)
- 1 l de lait d'avoine
- 20 g de sucre vanille
- 2 cs d'épices pain d'épices
- (anis étoilé, cannelle, coriandre, clous de girofle, gingembre, anis)
- 3 cs d'expresso
- 90 g de maïzena

## PRÉPARATION 15 MIN + TEMPS DE REFROIDISSEMENT 30 MIN

Dans une casserole, faire fondre le chocolat. Ajouter le lait d'avoine, mélanger à l'aide d'un fouet. Incorporer le sucre vanille, les épices et l'expresso. Mélanger la maïzena avec un peu d'eau dans un gobelet gradué jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Incorporer dans le lait chaud jusqu'à ce que la masse épaississe. Remplir dans les verres, puis laisser refroidir dehors ou au frigo.