



Christa Strub de Attelwil AG

Le flan de semoule au chocolat de Grand-maman

Flan de semoule avec poudre au chocolat

½ tasse de semoule

3 tasses de lait

1 pointe de sel

3 cuillères à soupe de sucre

½ sachet de sucre à la vanille

3 cuillères à soupe de poudre au chocolat

Faire cuire en remuant constamment tous les ingrédients pour obtenir une masse épaisse, la laisser cuire à feu très doux environs 15 minutes. Mettre la masse dans un moule rincé à l'eau froide. Refroidir bien le flan et servir démoulé avec la sauce à la vanille.



Sauce à la vanille

1 Œuf

2 cuillères à soupe de sucre

2 tasses de lait

1 cuillère à café de Maizena (fécule)

½ bâton de vanille ou ½ sachet de sucre à la vanille

Battre bien l'oeuf et le sucre, verser le lait, le Maizena et la vanille, remuer bien le tout. En remuant constamment le tout porter à l'ébullition, retirer du four et mettre le sauce dans un bol. Refroidir en remuant de temps en temps pour éviter une peau.