Flan magique aux oeufs !

PRÉPARATION POUR 10 POTS :

- 1,2 l lait végétal
- (pour ma part 2 cs de purée d'amande ou noisette mixée avec de l'eau)
- 3 oeufs
- 30 g de poudre magique
- 50 g de beurre clarifié
- 3 cs de poudre de cacao 100%
- 1 cs de xylitol
- 1 bonne pincée de sel

Versez tous les ingrédients dans un robot cuiseur. Pour ma part, je suis équipée d'un Thermomix.
Dans ce cas, programmer 90°C durant 12 mn, vitesse 4.
Quand ça sonne, mixer 10 secondes, vitesse 7-8.
Mettre le contenu dans des pots. Laissez refroidir pour les placer ensuite au frigo.

Sinon dans une casserole, battre les œufs, puis rajouter progressivement le cacao, le xylitol, la poudre magique, le sel puis le lait.
Ensuite, faire chauffer à feu doux, ajouter le beurre et mélanger régulièrement pour ne pas que ça accroche.
Il n'est pas nécessaire d'atteindre l'ébullition, mais quand le mélange est chaud, touiller pendant quelques minutes encore.
Mixer pour homogénéiser.
Mettre dans des pots (à l'aide d'un entonnoir, c'est plus pratique !) et laisser refroidir.

Ne vous fiez pas à leur drôle de texture, j'ai hésité à les appeler "Flans de l'espace" ! En fait, c'est normal, à la sortie du frigo, ils donneront un résultat hors du commun et super bons.

Parfois pour alterner les saveurs et lorsque je m'autorise un peu plus de glucides, à la place du cacao, 1 banane fait bien l'affaire ! On peut aussi rajouter au chocolat, du zeste d'orange ou de la vanille...