

TARTE AU FLAN

Pâte sablée

250 g de farine
60 g de margarine
60 g de sucre
1 dl d'eau
1 pincée de sel
1 c. à s. de maïzena

Garniture

3 bâtons de chocolat noir
1/2 litre de lait de soja
30 g de sucre
30 g de poudre à pudding
pépites de chocolat noir

Placer tous les ingrédients secs (sauf la maïzena) de la pâte dans le robot, avec la fonction pétrissage. Diluer la maïzena dans l'eau et la verser également dans le robot. Faire tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte puisse être agglomérée à la main en une boule. Au besoin, ajouter un tout petit peu d'eau. L'étendre sur le plan de travail fariné et l'abaisser dans un moule à tarte huilé.

Préchauffer le four à 200° et y faire cuire la tarte pendant 30 minutes. Laisser refroidir complètement.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'étendre sur l'abaisse. Préparer une crème pâtissière: prélever un bol de lait dans lequel vous délayez soigneusement la poudre à pudding. Chauffer le reste du lait avec le sucre. A ébullition, y verser le bol de lait et remuer énergiquement pendant quelques instants, pour épaisir la préparation. Laisser tiédir, en tournant régulièrement pour éviter la formation d'une "peau".

Étendre le pudding obtenu sur l'abaisse et orner de pépites. Servir frais.