



Cuisine et  
dépendances

## Flan chocolat gingembre



*Cette recette 100 % végétale vient de mon site culinaire préféré : celui de [Cléa](#). Le lait de vache est remplacé par du soja et la gélatine par de l'agar-agar.*

*Pour ceux qui la découvrent, l'agar-agar est une denrée gélifiante provenant d'algues rouges. L'agar-agar peut être utilisée dans une multitude de recettes: confitures, flans, terrines, mousses, etc. La gelée se forme à condition d'être chauffée à 90°C, mais ne "prend" qu'à une température de 40°C environ. Cela permet ainsi de servir des mousses chaudes, contrairement à la gélatine de porc qui fond très vite.*

### Ingrédients (pour 4 crèmes) :

- 500ml de boisson au soja
- 100g de chocolat noir (70 % de cacao)
- 3 cuillerées à soupe de sucre roux ou rapadura
- 2g d'agar-agar en poudre
- gingembre en poudre (on peut le remplacer par d'autres parfums : cannelle, zestes d'orange...)

### Préparation :

Faire fondre le chocolat dans le lait de soja (dans une casserole ou au four micro-ondes). Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter l'agar-agar en poudre directement ainsi que le gingembre 'une demi à une cuillère à café selon les goûts) et porter doucement à ébullition. Laisser ensuite frémir une minute ou deux puis

couper le feu.

Verser dans 4 petits pots et laisser prendre quelques heures au frigo.

Pour une meilleure présentation, on peut servir le flan démoulé, accompagné d'un cordon de crème anglaise ou saupoudré de cacao en poudre. J'ai aussi rajouté un peu de gingembre confit.

Déguster bien frais.

*Ce flan a une tenue parfaite, le gingembre rehausse délicatement le goût du chocolat.  
Il m'arrive aussi de le faire avec un chocolat "dégustation", aromatisé au gingembre ou autre.  
Sans œufs, sans crème, ce dessert est très léger. On peut aussi remplacer le sucre par de  
l'édulcorant, voire une partie du chocolat en tablette par du cacao pur dégraissé, type Van Houten.*

Le 15 Mai 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/05/15/index.html>