Flan Pâtissier Mangue Passion
Pour 2 flans de 24 X 4,5 cm

1. ***PÂTE FEUILLETÉE***

   1000 g de farine
   20 g de sel
   500 g d'eau environ
   750 g de beurre

   Les flans peuvent être réalisés avec des rognures de feuilletage

   Réaliser la pâte feuilletée selon votre méthode habituelle.
   Foncer les moules avec la pâte feuilletée.

2. ***FOURRAGE MANGUE-PASSION***

   500 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

Répartir le fourrage dans les fonds de pâte puis l'étaler uniformément avant de les replacer au

réfrigérateur.

3. ***APPAREIL POUR LE FLAN***

400 g de jus de fruit de la passion
1600 g de lait entier
360 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs
200 g d'œufs
140 g de **Crème pâtissière à chaud ancel** de votre choix
Nappage Miroir à froid ancel

Porter à ébullition la purée de passion avec le lait et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. A ébullition, verser lentement les deux tiers du lait/fruit de la passion dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir l'appareil dans les fonds de pâte feuilletée en versant doucement puis laisser refroidir complètement avant de les cuire à 170°C pendant environ 30 min. Après refroidissement, napper la surface du flan au pinceau avec du **Nappage Miroir à froid ancel** légèrement dilué avec de l'eau. Parsemer de la coco râpée sur le pourtour.