

Flan pâtissier Noix de Coco des Philippines
Pour 2 flans de 24 de ø x 5 cm



1. **PÂTE SUCRÉE NOIX DE COCO**

200 g de beurre
250 g de sucre glace
150 g d'œufs
30 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
550 g de farine
50 g de coco râpée
3 g de **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 3,5 mm d'épaisseur puis fonder les cercles de 24 cm, légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

2. **APPAREIL À FLAN NOIX DE COCO**

2800 g de lait entier
200 g de crème liquide à 35% de MG
350 g de sucre

195 g de **Fleur de Maïs ancel**

260 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

150 g d'œufs

180 g de jaunes d'œufs

Porter à ébullition le lait, la pâte de coco 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 les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 min. Répartir l'appareil dans les cercles foncés puis laisser refroidir complètement avant de cuire à 170°C pendant environ 30 min. Après refroidissement, étaler une mince **nappage miroir neutre ancel** puis parsemer de coco râpée.