

Flan Choco-Speculoos & Ananas
96 portions



1. 1,28 kg de Flan au Chocolat à Froid **alsa Professionnel**
8 L de lait ½ écrémé à température ambiante (20°C min)
96 tranches d’ananas au sirop léger
200 g de biscuits speculoos grossièrement émiettés

Délayer la préparation pour **Flan au Chocolat à Froid alsa Professionnel** dans le lait à température ambiante avec un fouet.

Homogénéiser au mixeur plongeant pendant environ 2 minutes, en gardant bien le mixeur dans le fond pour éviter les bulles.

Répartir dans des ramequins. Passer 1h en cellule de refroidissement ou 2h au réfrigérateur.

Sur des assiettes à dessert, disposer 1 tranche d’ananas au sirop égoutté ; démouler le flan par-dessus.

Parsemer d’1 cuillerée de speculoos émietté.

2. **ASTUCE DE CHEFS**

Le biscuit speculoos peut être remplacé par un sablé breton.