

Flan pâtissier à la noix de coco

Recette pour 1 "moule" à manqué de 24 cm de Ø



1. **PÂTE FEUILLETÉE**

1 kg de farine « tradition »
25 g de sel
380 g d'eau
300 g de beurre
500 g de beurre de tourage

Ramollir le beurre. Au batteur muni du crochet, sabler le beurre, le sel et la farine. Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir). Mettre en boule et couvrir d'un film étirable. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 6 heures. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 4 heures entre 2 tours. Abaisser.

2. **APPAREIL À FLAN**

600 g de purée de coco
350 g de crème à 35% de M.G.
180 g de sucre
40 g de jaunes d'oeufs
200 g d'oeufs

70 g de Crème Pâtissière Super ancel
70 g de noix de coco en poudre
1 zeste de citron vert

Faire chauffer la purée de coco, la crème, le zeste de citron vert et la poudre de coco. Blanchir les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. À ébullition de la purée et de la crème, en verser une partie sur les œufs sucrés et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition 3 à 4 minutes tout en remuant.

3. **MONTAGE**

Foncer le moule à manqué avec la rognure de feuilletage abaissée à 2,5 mm d'épaisseur et piquée à l'aide d'un pique vite. Faire reposer au réfrigérateur au minimum 2 heures. Couler dans le moule à manqué l'appareil à flan encore chaud. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 4 heures.

4. **CUISSON**

Cuire au four à sole pendant 1 heure 15 à 180°C ou 1 heure à 160°C au four ventilé. Refroidir.

5. **FINITION**

Une fois le flan bien froid, napper le dessus avec du nappage concentré bien fluide. Découper le flan en 8 parts. Décorer le pourtour de noix de coco en poudre. Servir à la part.