

## Flan Pâtissier au Chocolat et à la Noix de Coco

Ingédients pour 12 cercles de 24 cm de Ø soit 12 portions



### 1. **PÂTE SABLÉE :**

250 g de beurre pommade

250 g de sucre glace

150 g d'œufs

400 g de farine

150 g de noix de coco râpée

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente, le beurre, le sucre glace et les oeufs.

Ajouter la farine et la coco râpée puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation puis étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur entre eux feuilles de papier cuisson.

Foncer le moule avec la pâte, dans un moule préalablement graissé à l'Agent de démolage

Ouragan ancel.

### 2. **FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT :**

1 sachet de 1,1 kg de Flan Pâtissier au Chocolat alsac Professionnel

4 L de lait ½ écrémé

Préparer le Flan Pâtissier au Chocolat alsa Professionnel : délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.

Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition.

Cuire 2 min sans cesser de remuer.

Verser le mélange dans le moule préalablement foncé et cuire environ 45 min à 180°C.

Servir après démoulage et complet refroidissement.

### 3. **ASTUCE**

Pour décorer le dessus du flan, utiliser un Nappage Miroir Neutre ancel et saupoudrer de noix de coco râpée.