

Flan Pâtissier au Chocolat et à la Noix de Coco
Ingrédients pour 12 cercles de 24 cm de Ø soit 124 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 deux feuilles de papier cuisson.
Foncer le moule avec la pâte, dans un moule préalablement graissé à l'Agent de démoulage Ouragan ancel.

2. **FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT :**

1 sachet de 1,1 kg de Flan Pâtissier au Chocolat alsa 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.