

Flan Pâtissier Mangue Passion
Pour 2 flans de 24 x 4,5 cm



1. **PÂTE FEUILLETÉE**

1000 g de farine
20 g de sel
500 g d'eau environ
750 g de beurre

Les flans peuvent être réalisés avec des rognures de feuillettage

Réaliser la pâte feuilletée selon votre méthode habituelle.
Foncer les moules avec la pâte feuilletée.

2. **FOURRAGE MANGUE-PASSION**

500 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

réfrigérateur.

3. APPAREIL POUR LE FLAN

400 g de jus de fruit de la passion
1600 g de lait entier
360 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs
200 g d'œufs
140 g de **Crème pâtissière à chaud anc^{el}** de votre choix
Nappage Miroir à froid anc^{el}

Porter à ébullition la purée de passion avec le lait 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 lentement les deux tiers du lait/fruit de la passion dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute.

4. MONTAGE ET FINITION

Répartir l'appareil dans les fonds de pâte feuilletée en versant doucement puis laisser refroidir complètement avant de les cuire à 170°C pendant environ 30 min. Après refroidissement, napper la surface du flan au pinceau avec du **Nappage Miroir à froid anc^{el}** légèrement dilué avec de l'eau. Parsemer de la coco râpée sur le pourtour.