

Flan pâtissier Noix de Coco des Philippines  
Pour 2 flans de 24 de  $\varnothing$  x 5 cm

---

## 1. **PÂTE SUCRÉE NOIX DE COCO**

200 g de beurre  
250 g de sucre glace  
150 g d'œufs  
30 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébaldé**  
550 g de farine  
50 g de coco râpée  
3 g de **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 3,5 mm d'épaisseur puis foncer les cercles de 24 cm, légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

## 2. **APPAREIL À FLAN NOIX DE COCO**

2800 g de lait entier  
200 g de crème liquide à 35% de MG  
350 g de sucre  
195 g de **Fleur de Maïs ancel**  
260 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébaldé**  
150 g d'œufs  
180 g de jaunes d'œufs

Porter à ébullition le lait, la pâte de coco 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 les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 min. Répartir l'appareil dans les cercles foncés puis laisser refroidir complètement avant de cuire à 170°C pendant environ 30 min. Après refroidissement, étaler une mince **nappage miroir neutre ancel** puis parsemer de coco râpée.