Flan pâtissier coco & ananas façon Tatin
Pour !10 flans de 8 cm de Ø



1. ***PÂTE SUCRÉE À LA NOIX DE COCO***

250 g de beurre
200 g de sucre glace
50 g de **Pâte Aromatique de Noix de coco des Philippines Sébalcé**
100 g d'œufs
500 g de farine
30 g de coco râpée

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 2,5 mm d'épaisseur puis foncer les cercles de 8 cm de Ø, légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur quelques minutes.

2. ***FOURRAGE ANANAS FAÇON TATIN***

540 g de **Fourrage Ananas façon Tatin**

Répartir le fourrage dans les cercles foncés puis réserver au réfrigérateur.

3. ***APPAREIL À FLAN NOIX DE COCO***

875 g de lait entier
125 g de crème liquide à 35% de M.G.
80 g de **Pâte Aromatique de Noix de coco des Philippines Sébalcé**
120 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
100 g d'œufs
50 g de **Crème pâtissière à chaud Super ancel**
QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**

Porter à ébullition le lait, la crème, 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. À 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 minute. Répartir l'appareil dans les cercles foncés puis laisser refroidir complètement avant de cuire pendant environ 25 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer les cercles puis badigeonner les bords et le dessus de nappage miroir neutre à froid. Masquer les bords de noix de coco râpée et décorer d'une tranche d'ananas séchée.