Flan pâtissier Noix de Coco des Philippines
Pour !2 flans de 24 de ⦰ x 5 cm



1. ***PÂTE SUCRÉE NOIX DE COCO***

200 g de beurre
250 g de sucre glace
150 g d'oeufs
30 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
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. Etaler 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 Sébalcé**
150 g d’oeufs
180 g de jaunes d’oeufs

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.