Flan Pâtissier au Chocolat et Pop Corn
Pour !3 cercles de 24 cm de ⦰ soit !48 portions



1. ***PATE SABLEE***

250 g de beurre pommade
250 g de sucre glace
150 g d'œufs
400 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente, le beurre, le sucre glace et les oeufs.
Ajouter la farine 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 eux feuilles de papier cuisson.
Foncer le moule avec la pâte, dans un moule préalablement graissé à l'Agent de démoulage Ouragan ancel.

2. ***FLAN PATISSIER AU CHOCOLAT***

1 sachet(s) de 1,1 kg de **Flan Pâtissier au Chocolat alsa Professionnel**
4 L de lait ½ écrémé
120 g de pop-corn salé

10 g de **Sauce Dessert Caramel alsa Professionnel**

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 minutes sans cesser de remuer.
Verser le mélange dans le moule préalablement foncé et cuire environ 45 minutes à 180°C.
Servir après démoulage et complet refroidissement.

Recouvrir le Flan Pâtissier au Chocolat de pop-corn salé et de Sauce Dessert Caramel alsa Professionnel.