

Flan sans cuisson Coco et Vanille
96 portions



1. 1 sachet de 1,2 kg de Flan sans cuisson Vanille alsa Professionnel
8 litres de lait demi-écrémé à température ambiante (20°C minimum)
500 g de noix de coco râpée
96 tranches d'ananas au sirop
Sauce Dessert Caramel alsa Professionnel

Délayer la préparation Flan sans cuisson alsa dans le lait à température ambiante avec un fouet. Homogénéiser au mixer plongeant pendant environ 2 minutes, en gardant bien le mixer dans le fond pour éviter les bulles.

Ajouter la noix de coco et mélanger.

Répartir dans des ramequins ou petits moules bien graissés. Passer 30 min en cellule de refroidissement ou 2h au réfrigérateur.

Égoutter les tranches d'ananas ; déposer une tranche caramélisée sur chaque ramequin, remettre en cellule pour 30 min.

1. Au moment de servir, démouler sur assiette à dessert et arroser généreusement de sauce Caramel.

2. Saupoudrer une pincée de coco râpée sur le dessus.

2. **ASTUCE**

Pour une version encore + coco, on peut remplacer 1/4 du lait par du lait de coco.