

Flan pâtissier à la noix de coco

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de noix de coco en poudre
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 200g de crème de coco
- 200g de crème liquide entière (possible de la remplacer par la même quantité de crème de coco)
- 400g de lait de coco
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs
- 140g de sucre
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 85g de noix de coco en poudre
- 30g de beurre

Préparation

1. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.
2. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.
3. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm puis foncez votre cercle beurré et posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Remettez la pâte au frais pendant au moins 1 heure.
5. Crème coco : de crème de coco de crème liquide entière (possible de la remplacer par la même quantité de crème de coco) de lait de coco 1 œuf 3 jaunes d'œufs de sucre de maïzena de farine de noix de coco en poudre de beurre Un peu de noix de coco en poudre pour la finition Faites chauffer la crème liquide, la crème de coco et le lait de coco.
6. En parallèle, fouettez l'œuf, les jaunes d'œuf et le sucre puis la maïzena et la farine.
7. Versez le liquide chaud sur les œufs, fouettez bien, puis reversez le tout dans la casserole.
8. Faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt.
9. Ensuite, hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis la noix de coco en poudre.
10. Versez la crème sur la pâte sucrée, puis saupoudrez avec un peu de noix de coco en poudre.
11. Enfournerez dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes, puis laissez refroidir pendant 2 heures avant de démouler.
12. Mettez le flan au réfrigérateur pendant encore 1 à 2 heures minimum avant de vous régaler !