

# Flan de noix de coco au chocolat blanc

Recette pour 24 tapas

## Description

Un fond de pâte sucrée, un flan de coco sucré uniquement par l'apport de chocolat blanc

## L'astuce du chef

Une fois que l'eau bout sous le bain-marie, vous pouvez arrêter la cuisson, la chaleur résiduelle sera largement suffisante pour faire fondre le chocolat.

Plus le chocolat est clair (blanc, lait, noir), plus le risque de le cuire est présent, si c'est le cas, il va s'épaissir dans un premier temps, donc, deviendra plus difficile à incorporer avec un autre aliment.

## Ingrédients

### Pâte sucrée

- 500 Gr Beurre pommade
- 340 Gr Sucre glacé
- 4 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Poudre d'amande
- 8 Gr Sel
- 840 Gr Farine

### Flan de coco

- 400 Gr Chocolat blanc
- 400 Gr Noix de coco râpée
- 500 Ml Lait de coco
- 60 Gr Féculé de maïs
- 12 Unité(s) Oeuf

## Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380 F°**
- Temps de repos **45 mins**

### Pâte sucrée

Ramollir le beurre dans le malaxeur avec (la main ou la feuille), ajoutez-y le sucre glace, ensuite les oeufs un à un.

Tamisez la farine et la poudre d'amande, ajoutez le sel, puis verser le tout avec le mix du malaxeur, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte bien homogène.

Laissez tomber la pâte sur une table, continuez avec la pomme de la main de finaliser le mélange de la pâte.

Emballez la pâte dans un film plastique alimentaire, laissez-la reposer au frigo durant minimum 45 mn.

### **Après le temps de repos**

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une belle régularité sur toute l'épaisseur.

Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le frigo durant une vingtaine de minutes.

### Le flan de coco et chocolat blanc

Placez le chocolat blanc sur un bain-marie pour le faire fondre

Mélangez la fécule avec le coco râpé, cela vous aidera à l'incorporer à la recette.

Battre avec un fouet les oeufs dans un bol, ajoutez la moitié du lait de coco dans les oeufs, bien mélanger à nouveau.

Mélangez l'autre partie du lait de coco avec la noix de coco et la fécule, bien mélanger.

Réunissez les deux mix, mélangez à nouveau, ajoutez pour finir le chocolat blanc fondu.

Mélangez délicatement, sortez votre moule foncé du frigo et versez le flan dedans.

### Cuisson

Enfournez le flan dans le four, durant 20 à 25 minutes environ

Idéalement, utiliser une plaque perforée pour assurer une meilleure cuisson sous le flan.

**Bon appétit!**