



Crèmes

Flan à l'ananas



9h05 **30 min** **35 min** **8h** **230**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole. Faire chauffer jusqu'à ce que le sucre caramélise et prenne une jolie couleur ambrée.
- 2 Verser le caramel encore chaud au fond d'un moule carré et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation du flan

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Disposer 4 tranches d'ananas sur le caramel au fond du moule puis mixer le reste d'ananas à l'aide d'un robot et réserver.
- 3 Verser le lait et l'extrait de vanille dans une casserole puis faire chauffer sur feu doux.
- 4 Casser les oeufs dans un saladier et y verser le sucre. Battre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Verser progressivement le lait chaud sans cesser de remuer.
- 6 Incorporer l'ananas mixé et la noix de coco râpée.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le caramel

60 g **Sucre semoule**
5 cl **Eau**
1 c. à café **Jus de citron**

Ingrédients pour le flan

10 tranche(s) **Ananas**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 cl **Lait entier**
100 g **Sucre semoule**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
80 g **Noix de coco rapée**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Noix de coco rapée**
1 branche(s) **Menthe fraîche**

- 7 Mélanger et verser l'appareil à flan dans le moule.
- 8 Faire chauffer de l'eau à l'aide d'une bouilloire puis la verser dans un plat allant au four sur une hauteur d'environ 3 centimètres pour créer un bain-marie.
- 9 Déposer délicatement le moule contenant le flan dans le bain-marie et enfourner pendant 35 minutes.
- 10 A la sortie du four, laisser reposer le flan sur une grille à pâtisserie pendant 8 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler le flan sur une grande assiette plate et le couper en parts à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Parsemer de noix de coco râpée et décorer avec quelques feuilles de menthe. Déguster bien frais.