



FLAN PÂTISSIER COCO



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



FLAN PÂTISSIER COCO



DIFFICULTÉ



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
15 MIN



CUISSON
45 MIN

Ingédients : 1 pâte brisée pur beurre Biocoop, 100 g de sucre en poudre, 70 g de fécule de maïs, 125 g de crème soja coco, 3 œufs, 50 cl de lait, 1 sachet de sucre vanillé.

- 1 **Préchauffer** le four à 180°C.
- 2 **Placer** la pâte brisée, sans retirer le papier sulfurisé au fond d'un moule. À l'aide d'une fourchette, piquer le fond de la pâte et placer au frais.
- 3 Dans un saladier, **mélanger** le sucre, la fécule de maïs, le sucre vanillé et les œufs entiers.
- 4 **Ajouter** le lait bouillant tout en remuant, puis verser le tout dans la casserole pour épaissir la préparation à feu doux.
- 5 Hors du feu, **incorporer** la crème de soja coco afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.
- 6 A l'aide d'une spatule ou d'un fouet, **porter** tout doucement la pâte à frémissements jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 7 Dès que la crème a légèrement épaissi, **verser** sur la pâte brisée.
- 8 **Enfourner** pendant 30 minutes à 180°C puis baisser la température du four à 160°C pendant 15 minutes.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 08/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent