

LA TARTE AU FLAN NOIX DE COCO

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/flan-noix-coco/>

Laissez-vous tenter par cette délicieuse tarte au flan noix de coco : une texture fondante, une saveur exotique et un pur moment de gourmandise

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Flan, Gâteau,

Ingrédients

Pour un moule de 24 cm de diamètre

300 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

800 grammes de Crème de Coco 80 Centilitres/800 Millilitres

1 Gousse de Vanille

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

3 Oeufs 150 grammes

160 grammes de Sucre

20 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

40 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

100 grammes de Noix de Coco rapée

1 cuillère à soupe d'Extrait de Noix de Coco

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un moule de 22 cm de diamètre

252 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

672,2 grammes de Crème de Coco 67,22 Centilitres/672,2 Millilitres

0,8 Gousse de Vanille

2,5 Jaunes d'Oeuf 50 grammes

2,5 Oeufs 125 grammes

134,4 grammes de Sucre

16,8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

33,6 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

84 grammes de Noix de Coco rapée

0,8 cuillère à soupe d'Extrait de Noix de Coco

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

LA TARTE AU FLAN NOIX DE COCO

Pour un moule de 20 cm de diamètre

208,3 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

555,5 grammes de Crème de Coco 55,55 Centilitres/555,5 Millilitres

0,6 Gousse de Vanille

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

2 Oeufs 100 grammes

111,1 grammes de Sucre

13,8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

27,7 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

69,4 grammes de Noix de Coco rapée

0,6 cuillère à soupe d'Extrait de Noix de Coco

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un moule de 18 cm de diamètre

168,7 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

450 grammes de Crème de Coco 45 Centilitres/450 Millilitres

0,5 Gousse de Vanille

1,6 Jaunes d'Oeuf 32 grammes

1,6 Oeufs 80 grammes

90 grammes de Sucre

11,2 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

22,5 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

56,2 grammes de Noix de Coco rapée

0,5 cuillère à soupe d'Extrait de Noix de Coco

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Instructions

Le fond de tarte

Pour cette recette, prendre une Pâte Feuilletée, ou des rognures de pâte feuilletée (les restes de pâte non utilisés)

1. Pour le moule, prendre un "moule à manqué", un moule avec fond. Prendre une hauteur de moule de 4 cm minimum
2. Chemiser le moule avec beurre froid à passer sur toute la surface
3. Puis déposer de la farine, étaler sur toute la surface, puis retourner au dessus de l'évier afin de chasser l'excédent

L'appareil à flan (la crème)

4. Cette recette utilise une Crème de Coco au lieu de crème. Sa consistance est épaisse
5. Si vous ne trouvez que du Lait de Coco qui est plus liquide, il faudra ajouter plus de Féculé de

LA TARTE AU FLAN NOIX DE COCO

Maïs (Maïzena)

A propos de Coco...

- L'Eau de Coco est l'eau contenue naturellement dans la noix de coco : On la boit
- La Crème de Coco est le résultat de la pulpe (non séchée) que l'on broie. On l'utilise dans des desserts
- Le Lait de Coco est le résultat de la pulpe (non séchée) que l'on broie et à laquelle on rajoute de l'eau, ou bien que l'on filtre de la crème. On l'utilise dans des plats salés, comme le curry
- La Purée de coco est le résultat de la pulpe mélangée à son eau
- La Noix de coco séchée est le résultat de la pulpe épluchée en fines lamelles et séchées à l'air
- Le Beurre de Coco est le résultat de la noix de coco rapée et séchée (les flocons déshydratés du supermarché), que l'on broie. Comme on utilise la pulpe séchée, le résultat est moins humide que la crème de coco. Certaines personnes l'utilisent pour remplacer le beurre de vache

Torréfaction

6. Torrifier la Noix de Coco rapée (100 g) au four
7. Cuire jusqu'à une coloration légèrement dorée mais pas foncée !
8. Gratter la Gousse de Vanille (1)
9. Chauffer la Crème de Coco (800 g ou 80 Centilitres/800 Millilitres) en casserole, avec les graines de Gousse de Vanille
10. Dans un bol, blanchir (fouetter) les Jaunes d'Oeuf (3), les Oeufs (3), le Sucre Vanillé (20 g) et le Sucre (160 g)
11. Ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (40 g) et fouetter
12. Verser l'Extrait de Noix de Coco (1 c. à soupe) et fouetter
13. Dès l'ébullition atteinte, verser le contenu de la casserole dans le bol, tout en mélangeant
14. Reverser le contenu du bol en casserole
15. Verser la Noix de Coco rapée (100 g)
16. Cuire à feu doux, tout en vannant (remuer pour éviter une croute)
17. Au bout d'un moment, la crème prend : elle devient épaisse : Retirer du feu
18. Verser aussitôt dans un bol propre afin d'arrêter la cuisson
19. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
20. Attendre 30 minutes à température ambiante
21. Abaisser la Pâte Feuilletée
22. Sortir le moule du frais, et déposer la pâte
23. Verser la crème dans le fond de tarte
24. Etaler à l'aide d'une spatule coudée
25. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable (évite la formation d'une croute)
26. Avant de placer au frais, vous pouvez créer une bordure. Pour cela, j'ai pris des restes de pâte que j'ai étalés en 3 bandes, puis que j'ai tressées. Puis avec un peu d'eau, j'ai collé cette tresse autour de la tarte
27. Placer au frais au minimum 4 heures : Ceci stabilise la crème

Cuisson

LA TARTE AU FLAN NOIX DE COCO

28. Sortir du frais, et retirer le film alimentaire étirable
29. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) : la cuisson dure environ 1 heure
30. Sortir, laisser refroidir à température ambiante, filmer au contact avec un film alimentaire étirable
31. Refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures
32. Dès la sortie du four : Pour faire briller, vous pouvez passer une petite couche de Nappage neutre à l' aide d' un pinceau de cuisine
33. Pour finir, j'ai saupoudré de Noix de Coco rapée, avec une partie torréfiée