



## Bec sucré Bec salé

### PAVÉ COCO-CHOCOLAT FACON « BIG BOUNTY »

#### Pavé coco :

- une petite boîte de lait concentré sucré Nestlé (327 g)
- une boîte de lait frais (dosée dans la boîte de lait concentré sucré vide)
- 2 œufs
- 125 g de noix de coco râpée

#### Pour le nappage :

- 100 g de chocolat noir Nestlé Dessert
- 15 cl de crème liquide entière
- 1 cac bombée de cacao amer



Préchauffez le four à **180°** en y plaçant pendant le temps de chauffe un plat à gratin profond pouvant contenir le moule à cake dans lequel vous ferez cuire votre pavé.

Mélangez tous les ingrédients du flan dans une jatte. Transvasez dans un moule à cake standard beurré. Couvrez avec une feuille de papier d'aluminium et posez dans le plat à gratin. Remplissez ensuite le moule à gratin d'eau bouillante presque jusqu'au bord, et laissez cuire ainsi, au bain marie, pendant **1h20**.

Le pavé ne colore pas du tout, il reste blanc comme... coco !!

Laissez refroidir le pavé, puis démoulez le sur un carton rectangle que vous aurez découpé à la taille "pile poil" de votre moule à cake, et recouvert de papier d'aluminium. Cette ruse vous permettra de napper le pavé en le posant sur une grille, en permettant ainsi au surplus de chocolat de s'écouler tranquillement par en dessous sans ruiner votre plat de service.

Disposez le flan au frais pendant au moins **2 heures** pour qu'il se raffermisse.

Nappage : Faites bouillir la crème dans une petite casserole avec le cacao amer et versez la sur le chocolat coupé en morceaux. Attendez un peu, puis mélangez et lissez. Laissez refroidir.

Posez une grille à pâtisserie sur un plateau type inox, posez sur la grille votre pavé coco sur son socle de carton et de papier d'aluminium, et nappez doucement avec le chocolat. Laissez goûter.

Transposez dans un plat de service. Décorez avec des pincées de noix de coco râpée. Disposez au frais jusqu'au moment de servir (**une heure au moins**).