FLAN COCO

Ingrédients 6 à 8 personnes :

- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 4 œufs
- 40 cl de lait de coco
- 100 g de noix de coco râpée
- ½ noix de coco fraîche
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre de canne en poudre

Préparation :

1. Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre avec 3-4 cuillerées à soupe d'eau.
2. Versez-le ensuite dans le moule à manquer.
3. Dans un saladier, versez le lait concentré puis ajoutez les œufs et mélangez.
4. Ajoutez le lait de coco, la vanille grattée puis la noix de coco râpée. Mélangez bien le tout.
5. Versez dans le moule et cuire au bain-marie 45 minutes environ après avoir préalablement préchauffé votre four à 150 °C.
6. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez dans le réfrigérateur 4 heures au moins.
7. Démoulez sur un plat de service, recouvrez de coco fraîche râpée et servez.