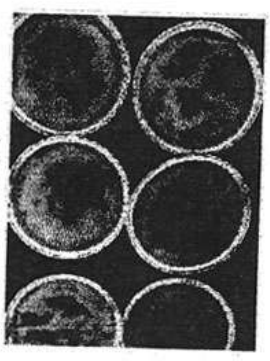


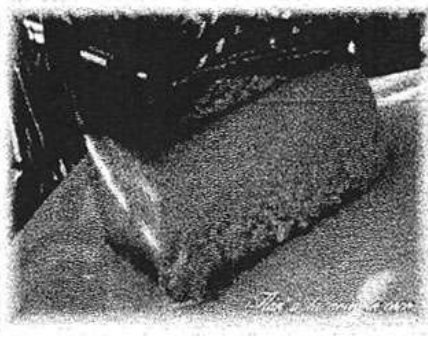
Flan coco antillais (fait) MENU du 28/05

Dessert
Végétarien
Facile : **II**
Bon marché : **€**



Flan antillais

Préparation 10 mn Cuisson 30 mn Temps Total 40 mn



Ingrédients / pour 8 personnes

- 4 oeufs
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 1 boîte de lait de coco
- 1/2 sachet de noix de coco râpée
- caramel liquide

PRÉPARATION / Flan antillais

- Mélanger le tout sans le caramel.
- Beurrez le moule à cake, verser le caramel au fond du plat puis le mélange.

Pour finir

Mettre au four à 180°C thermostat 6 pendant 30 minutes.

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 8 pièces) :

- 1 boîte de lait de coco
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 3 oeufs
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1/2 citron vert
- caramel liquide
- 1 bouchon de rhum
- cannelle
- 50 g de noix de coco râpée

Préparation de la recette :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Battez les oeufs en omelette, ajoutez les 3 laits, le zeste du citron vert râpé, la vanille liquide, cannelle, rhum, coco et mélangez bien le tout.

Tapissez un moule à manqué (en verre de préférence), de caramel liquide.

Versez la préparation et mettez à cuire au bain marie dans le four. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur.