



Flan à la noix de coco

Ingédients

- 415 g de lait concentré sucré (une boîte) la valeur d'1/2 boîte de lait frais
- 2 œufs
- 100 g de noix de coco râpée
- Caramel liquide pour le moule

- Laisser refroidir le flan et le mettre 2 heures environ au freezer : la préparation à la noix de coco sera dans le fond et le flan sur le dessus.

Matériel

- 2 terrines
- 1 cuillère en bois
- 1 batteur électrique
- 1 ouvre-boîtes
- 1 moule à cake
- 1 balance

Truc du chef

- Ce flan se sert dans le moule de cuisson.

Technique

- Faire chauffer le four.
- Caraméliser le moule à cake.
- Casser les œufs en séparant le blanc des jaunes : mettre les jaunes dans une terrine, les blancs dans l'autre.
- Verser le lait concentré et le lait frais sur les jaunes d'œufs.
- Ajouter la noix de coco.
- Bien remuer avec la cuillère en bois.
- Battre les blancs d'œufs en neige très ferme.
- Les incorporer délicatement à la préparation.
- Mettre tout de suite dans le moule.
- Mettre au four et faire cuire 30 minutes.

