

Flan Coco

Ingrédients :

80 g de sucre en poudre
10 cl de lait de coco
10 cl de lait concentré sucré
10 cl de crème fraîche
4 oeufs (battus en omelette)



Préparation :

Préchauffez votre four à 150°C et posez vos empreintes Flexipan® sur la plaque perforée.

Versez 30 g de sucre dans une casserole. Mouillez d'un peu d'eau et portez à ébullition. Versez ce caramel dans les empreintes (par exemple Briochettes ou Manqués Cannelés).

Dans une autre casserole, rassemblez le lait de coco et le reste de sucre. Faites chauffer à feu doux jusqu'à dissolution du sucre.

Dans le cul de poule, versez le lait concentré, ajoutez les oeufs battus en omelette, puis le lait de coco bien chaud, tout en fouettant.

Versez alors le mélange dans les empreintes et faites cuire environ 35 minutes à 150 °C (th. 5). Vérifiez la cuisson avec un petit bâton de bois. Si nécessaire prolongez la cuisson.

Laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'au démoulage.