



Flan Coco



Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 55 mn

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 10/12 personnes :

- > 400 gr de lait concentré sucré
- > 400 gr de lait de coco
- > 100 gr de coco râpée
- > 3 œufs
- > 120 gr de sucre en poudre
- > 1 CàS de rhum ambré (optionnel)

Matériels particuliers :

- > Petit moule à cake

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C et faire bouillir de l'eau.

Dans une poêle, faire un caramel à sec avec les 120 gr de sucre. Ne jamais remuer le caramel avec une spatule, laisser simplement le sucre fondre doucement et prendre une jolie couleur blonde simplement en remuant la poêle de temps en temps. Lorsque le caramel est prêt verser dans le fond du moule et chemiser le fond du moule avec le caramel. Laisser totalement refroidir.

Dans un cul de poule mélanger le lait concentré et le lait de coco. Ajouter les œufs battus et la coco râpée. Verser cette préparation dans le moule.

Poser le moule dans un plat à gratin. Verser l'eau chaude autour puis enfourner pendant environ 45 mn. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Si le dessus du gâteau colore trop, déposer une feuille d'aluminium sur le dessus pendant la fin de la cuisson.

Sortir du four et laisser refroidir puis démouler.

Astuces :

On peut saupoudrer le dessus du gâteau avec de la coco râpée qu'on aura préalablement torréfiée.
On peut désucre le flan en faisant un mélange entre lait concentré sucré et non sucré.