

Flan antillais

Ingrédients : 6 personnes

- 1 boîte de lait concentré Nestlé
- la même quantité de lait (dosé dans la boîte vide)
- 3 œufs
- 1 verre à moutarde de noix de coco râpée
- 1 moule à cake caramélisé



Préparation :

Dans un saladier, mettre le lait concentré sucré, la même quantité de lait, bien mélanger avec les 3 œufs entiers.

Ajouter la noix de coco râpée. Bien remuer, mettre dans le moule à cake caramélisé.

Faire cuire au bain-marie (Th. 6) environ 40 minutes.

Laisser refroidir.

Mettre au frais.

Démouler au dernier moment.

Flan à la noix de coco (variante)

3 œufs

1 boîte de lait concentré sucré

même quantité de lait

75 g de noix de coco

Mélanger les jaunes avec le lait et le lait concentré

Battre les blancs en neige et les ajouter

Ajouter la noix de coco, mélanger.

Caraméliser le moule et mettre au bain-marie dans le four th 6

40 à 50 minutes.