

Flan à la noix de coco



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Saveur des îles... saveur exotique... ne pensez qu'à l'instant présent.....moment parfait pour déguster ce dessert, frais et léger !

Ingrédients

- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème de coco
- 1 paquet de sucre vanillé
- 25 g de noix de coco râpée

Préparation

- 1 Dans une casserole faites chauffer l'eau et le sucre sur feu doux. Laissez le caramel prendre sans remuer. Quand le caramel est à la couleur désirée vous tournez votre casserole pour bien amalgamer le caramel! Versez rapidement le caramel dans des petits ramequins et laissez-le refroidir.
- 2 Dans une autre casserole, faites bouillir le lait, la crème de coco et le sucre vanillé.
- 3 Cassez les oeufs dans un saladier et battez-les en omelette. Versez alors le lait chaud sur les oeufs en fouettant vivement.
- 4 Versez votre préparation dans les ramequins. Faites cuire vos flans au bain marie dans le four à 180°C (th.6) pendant 40 minutes. Puis, laissez-les refroidir.
- 5 Une fois refroidis, mettez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 6 Au moment de servir, démoulez vos flans sur une assiette et saupoudrez-les de noix de coco râpée. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

