

Petits flans Coco

Préparation : 30 min

Cuisson : 30min

Personnes : 6

Ingrédients :

- 40 cl lait
- 10 cl crème fraîche
- 4 œufs
- 2 c à s maïzena
- 120 g sucre poudre
- 1 sachet sucre vanillé
- 50 g noix coco poudre
- 10 g beurre (pour le moule ou les ramequins)

Préparation :

Verser le lait dans une casserole ; faire bouillir ; quand il bout, ajouter la noix de coco ; couvrir, laisser infuser ½ heure

Préchauffer le four Th 6

Casser les œufs ; mélanger au fouet avec les sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux

Ajouter la maïzena puis verser le lait et la crème fraîche

Répartir dans des ramequins ou un grand moule

Poser dans un plat à four contenant 3 cm d'eau chaude

Faire cuire 30 mn

Laisser reposer 10 mn

Déguster frais

Flan à la noix de Coco

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h

Personnes : **10**

Ingrédients :

- 250 g noix coco rapée
- 8 œufs
- 1l lait
- 225 g sucre semoule
- 1 citron vert
- 2 c à s rhum
- 1 c à s maïzena
- 10 g beurre
- caramel : 150 g sucre + 2 c à s eau

Préparation :

- Caraméliser un moule à manquer
- Faire chauffer le lait + sucre
- Raper le zeste de citron
- Ajouter les œufs battus + maïzena + noix de coco + rhum
- Incorporer le lait bouillant
- Verser dans le moule à manquer
- Faire cuire 1 h au bain-marie Th 5-6
- Laisser refroidir puis mettre 1 h au frigo