



Ingrédients :

- ✓ 400g lait concentré sucré
- ✓ 400g lait entier
- ✓ 4 œufs
- ✓ 125g de noix de coco
- ✓ 15cl de crème fraîche entière liquide
- ✓ 100g de chocolat pâtissier

Flan coco



6 personnes



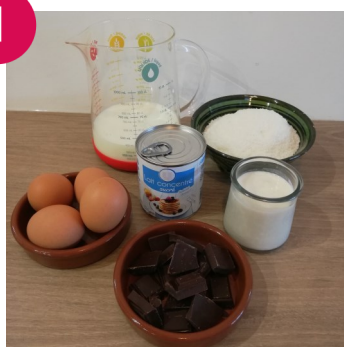
10 min.



40 min.

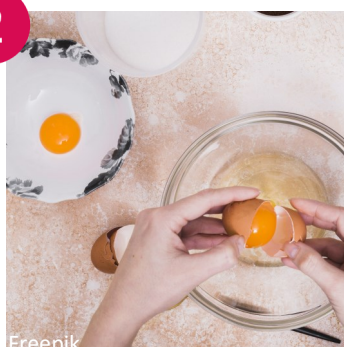
Préparation:

1



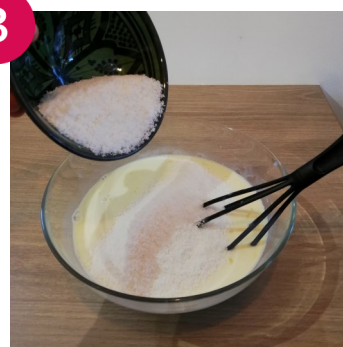
Réunir tous les ingrédients.
Préchauffer le four à 180°C.

2



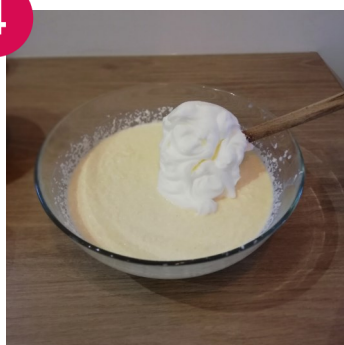
Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

3



Dans un saladier, mélanger les jaunes, le lait concentré, le lait, la noix de coco.

4



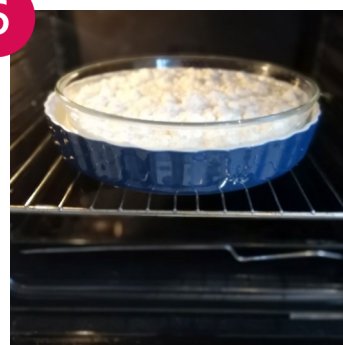
Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange.

5



Verser le tout dans un moule ou dans 6 ramequins individuels.

6



Faire cuire au four au bain-marie à thermostat 7-8 (220°) pendant 40 minutes.

Les DESSERTS enrichis

7



Laisser refroidir le flan avant de le démouler.

8



Dans un récipient, mélanger la crème fraîche et le chocolat pâtissier.

9



Cuire au bain-marie en mélangeant à la spatule.

10



Napper tout le flan de sauce chocolat.

11



Saupoudrer de noix de coco râpée.

12



Mettre au frais pendant au moins 1 heure avant de servir.

Bon appétit !