

FLAN COCO



Ingrédients

- 5 oeufs
- 250 g de mascarpone
- 200 ml de lait de coco
- 170 gr de crème liquide
- 160 gr de sucre pour la pâte
- 120 gr de sucre pour le caramel
- 1 CAS de maïzena
- 150 gr de noix de coco râpée
- 1 CAS de vanille liquide ou 1 sucre vanillé

Préparation

Préchauffez le four à 155°C.

Faire fondre 120 gr de sucre afin de faire un caramel, réserver.

Monter les blancs d'œufs en neige et réserver.

Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le lait de coco la crème liquide et le mascarpone.

Ajouter la vanille, la maïzena et la noix de coco, puis délicatement les blancs d'œufs.

Versez le caramel dans le plat puis la préparation dessus.

Déposer la plat dans un plat plus grand avec un fond d'eau (bain marie) et enfourner pour 50 min, le flan doit être doré quand il est cuit. A la sortie du four, laissez refroidir toute la nuit avant de déguster.
