

Flan à la noix de coco

Préparation : 30 min

Repos : 4 heures

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour le flan :

- 40 g de fécule de maïs
- 80 g de sucre
- 35 cl de lait (végétal!)
- 30 cl de crème à la noix de coco
- 80 g de noix de coco rapée
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le caramel :

- 130 g de sucre

Préparation

Chauffer le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Répartir le sucre cuit dans des ramequins.

Faire chauffer le lait et la crème.

Ajouter le sucre, le sucre vanillé et la noix de coco.

Ajouter la fécule de maïs petit à petit.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Répartir le flan dans des ramequins.

Couvrir et laisser reposer pendant au moins 4 heures au frais.

Catégorie : Entremets

Samedi 17 août 2019

mimmydou.fr