

FLAN THAILANDAIS A LA NOIX DE COCO

Ingrédients : Pour 6 personnes

200 ml de lait

400 g de lait concentré sucré

200 ml de crème de coco

125 g noix de coco râpée

4 oeufs

Verser le lait, le lait concentré sucré, la crème de coco et la noix de coco râpée dans un saladier et bien mélanger.

Dans un bol battre les oeufs en omelette avec un fouet.

Ajouter les oeufs au mélange de lait et noix de coco.

Mélanger.

Verser le mélange dans un moule, puis le mettre dans un récipient plus grand, rempli à moitié d'eau, pour une cuisson au bain marie.

Préchauffer le four à 220°

Mettre le tout au four pendant 30 à 40 minutes.

Le flan est cuit quand vous plantez la lame d'un couteau et que celle-ci ressort propre.

Manger tiède ou froid

Bon appétit