

Flan à la noix de coco



Ingrédients:

Caramel

*$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
3 c. à soupe d'eau*

Flan

*800 ml de lait
100 g de sucre de canne
5 oeufs
100 g de noix de coco*

Caramel

1. Dans une casserole à feu moyen-élevé, chauffer le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur ambrée.
2. Verser une couche de caramel au fond du moule et mettez-le au congélateur 5 minutes.

Flan

1. Allumer le four à 300° f. Mettez de l'eau bouillante dans un plat plus grand que celui qui recevra votre préparation pour cuire celle-ci au bain marie.
2. Battre les oeufs et le sucre.
3. Ajouter le lait et la noix de coco râpée. Mélanger.
4. Versez la préparation dans la moule.
5. Faites cuire 1 heure. Pour vérifier la cuisson, planter un couteau dans la flan, il doit en ressortir sec.
6. Réservez quelques heures au frigo.
7. Démoulez sur une assiette de service.
8. Bon appétit!!