Flan coco à la façon antillaise

Un flan parfumé au lait de coco et à la vanille, doux et exotique. Il se prépare en quelques minutes.

6 personnes	10 min préparation	45 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 ml de lait de coco
- 200 ml de lait
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 30 g de noix de coco râpée
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 80 g de sucre pour le caramel

Préparation

1. Préparer un caramel avec 80 g de sucre dans le bol.
   7 min / 120°C / vitesse 1
2. Verser le caramel dans un moule à cake.
3. Mettre le lait de coco, le lait, les œufs, le sucre et la vanille dans le bol rincé.
   20 sec / vitesse 4
4. Verser dans le moule et parsemer de noix de coco.
5. Cuire 40 minutes à 160°C au bain-marie.
6. Laisser refroidir puis réfrigérer 4 heures avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Grille la noix de coco à sec dans une poêle pour un parfum plus marqué.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.