Flan coco

Ingrédients :

-80g de noix de coco rapée

-1 boite de lait concentré sucré (400ml)

-200ml de lait de coco et 200 de lait (ou 400ml de lait)

-3 œufs

Préchauffer le four à 180°

Séparer les jaunes des blancs, battre les blancs en neige et réserver.

Mélanger les jaunes d'œufs avec les différents laits, ajouter la coco rapée et incorporer délicatement les blancs en neige.

Enfourner au bain-marie pendant 45 minutes.

Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

Servir très frais.

On peut aussi faire un caramel et le mettre au fond du moule avant de verser la préparation.