

Flan à la noix de coco



Pour 6 Personne(s)

Facile

10 min + 30 min de cuisson

Ingrédients :

- 1 petite boîte de lait concentré sucré (397g)
- 4 œufs
- 125g de noix de coco râpée
- 1/2 litre de lait
- 1 petite pincée de sel

Préparation :

1 - Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

2 - Batte les œufs dans un saladier puis incorporer tous les ingrédients un à un en mélangeant bien.

3 - Versez le tout dans un moule beurré. Puis mettez au four, au bain-marie et recouvert d'une feuille d'aluminium, pendant environ 30 minutes. Surveillez de temps en temps.

4 - Démoulez froid et dégustez bien frais.