






Flan antillais à la noix de coco

Ingrédients

Nombre de Personnes : pour 6

-  1 boîte de lait concentré sucré  boîte de lait entier ou demi-écrémé
-  3 œufs  70 g de noix de coco râpée
-  2 cuillères à soupe de caramel liquide

Préparation temps total : 55 min / Préparation : 10 min / Cuisson : 45 min

- Etape 1** : Préchauffez le four th.6 (180°C) ;
- Etape 2** : Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Etape 3** : Mélangez le lait concentré sucré avec le lait et ajoutez-y les jaunes d'œufs ;
- Etape 4** : Incorporez la noix de coco râpée.
- Etape 5** : Montez les blancs en neige et mélangez délicatement à l'appareil.
- Etape 6** : Mettez sur les parois du moule à cake le caramel liquide et versez la préparation ;
- Etape 7** : Enfourez pendant 45 mn, au bain marie.

Astuce du restaurant scolaire : Pour que ce dessert soit vraiment très frais, je vous conseille de faire ce gâteau la veille et de le mettre au réfrigérateur toute une nuit. Bonne dégustation !



**Validé par
les enfants !**

