

Flan coco (Anita)

Vous pouvez sans aucun problème préparer les flans cocos la veille. Personnellement, j'en fais toujours un peu plus et je les conserve 2 ou 3 jours au réfrigérateur.

6 personnes

6 oeufs (dont 3 jaunes et 3 entiers)

1 bte lait concentré sucré (400 g)

20 cl de crème fraîche

1 bte lait de coco (400 ml)

Préchauffer le four à 160°C

1 - Mélanger : oeufs + lait concentré + crème fraîche.

2 - Chauffer légèrement le lait de coco et l'ajouter dans le mélange 1.

3 - Caraméliser un moule.

4 - Dans **un grand plat** allant **au four**, disposer le moule puis verser **de l'eau très chaude** *autour de manière* à couvrir la moitié du moule.

Faire cuire au bain marie : **Four 160° C pendant 15 mn**

puis **Four 130° C pendant 30 mn.**

Pour vérifier la cuisson, plonger un couteau au centre, la cuisson est terminée lorsque la lame ressort propre.

Sortir le moule *de l'eau* **en fin de cuisson**, le laisser **refroidir** puis le stocker **au frais**.

Si possible, préparer ce flan la veille, le laisser dans son moule pendant 24 h et démouler au dernier moment.