

Flan coco Anita (2016)

6 œufs : 3 entiers et 3 jaunes
1 boîte de lait concentré sucré 400 ml 8% mg
1 pot de crème fraîche 20cl
1 boîte de lait de coco (jaja) 400 ml – tiédi au bain marie

Mélanger : œufs + lait concentré + crème fraîche
Chemiser le moule avec du caramel
par exemple - faire un caramel directement dans le moule sur plaque chauffante
- ou verser le caramel au fond du plat
Verser le mélange dans le plat.

Faire cuire le tout 45mn - 200° puis 180°
(le dessus du flan doit être bien coloré)

Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir.

Avant de servir démouler en passant un couteau sur les bords du plat.