

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## FLAN GRILLE A LA NOIX DE COCO



**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 10 min**  
**Cuisson : 30 min**  
**Repos : 4 h**

### Ingrédients :

- 40 cl de lait de coco
- 4 jaunes d'oeufs
- 3 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 5 cuillères à soupe de sucre roux

### Préparation :

Préchauffez le four à 160°.

Faites chauffer doucement le lait de coco. Fouettez les jaunes d'oeufs avec 4 cuillères à soupe de sucre roux et 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée. Versez le lait de coco chaud sur les oeufs battus, mélangez bien puis répartissez la préparation des petits ramequins à crème brûlée.

Faites cuire au four pendant 30 min.

Lorsque les flans sont cuits, laissez-les refroidir, puis placez-les au réfrigérateur, couverts d'un film alimentaire.

Au moment de servir, poudrez la surface des petits flans d'un mélange de noix de coco râpée et de sucre roux, et passez-les 2 min sous le gril du four ou bien au petit chalumeau.