

Flan des Îles

Ingrédients

4 oeufs

1/2 l de lait entier

1 boîte de lait concentré non sucré de 410 gr

125 gr de noix de coco râpée

80 gr de sucre (on peut aller jusqu'à 100 gr)

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM en commençant par les liquides

Mixer 1 mn vitesse 6

Verser dans un moule en silicone (si pas en silicone cuire au bain marie)

Cuire four chaud 200° pendant 45 mn

Quand le flan prend une coloration dorée couvrir d'une toile silpat ou à défaut de papier alu

Laisser refroidir

Mettre au frais quelques heures

Démouler au moment de servir

