

## **Flans noix de coco et coulis au chocolat**

Ingrédients pour 10 petits ramequins

400 ml de lait de coco

8 oeufs

120 gr de sucre cassonade

80 gr de noix de coco râpée

145 gr de chocolat

120 ml de crème liquide

25 gr de beurre

Dans un saladier mélanger les oeufs et le lait de coco

Ajouter le sucre et la noix de coco râpée

Répartir dans des ramequins sans les remplir complètement

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes (à voir selon la grandeur de vos ramequins)

Laisser refroidir et mettre au frais

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde

Faire bouillir la crème

Verser la crème sur le chocolat

Une fois le mélange bien lisse ajouter le beurre coupé en morceaux

Laisser refroidir

Au moment de servir verser le coulis sur les flans

