

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Flan à la noix de coco



Ingrédients :

75 cl de lait de soja
20 cl de lait de coco
120g de sucre
3 cs de noix de coco
4 oeufs
70g de maïzena

Réalisation :

1/ Préchauffer le four à 200°C.

Faire chauffer les deux laits.

2/ Pendant ce temps, battre les oeufs avec le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la noix de coco. Quand les laits sont chauds, les ajouter progressivement à ce mélange.

Verser dans un moule à manqué beurré et enfourner pour 50 min.

Réserver au frais au moins 3h.