

Flan banane coco

Pour 2 personnes :

- * 1 banane mûre
- * 10 g de beurre + 10 g pour les ramequins
- * 2 oeufs
- * 40 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé
- * 10 cl de lait
- * 10 cl de lait de coco
- * noix de coco râpée



1. Retirez la peau de la banane et coupez-la en rondelles. Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez les morceaux de banane à colorer légèrement de chaque côté sur feu doux.
2. Répartissez les rondelles de banane dans des ramequins beurrés.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Mélangez les oeufs, le sucre et le sucre vanillé au robot jusqu'à consistance mousseuse. Toujours en fouettant, ajoutez le lait et le lait de coco. Versez cette préparation sur les rondelles de banane, saupoudrez d'un peu de coco râpée et enfournez au milieu du four pendant 30 min environ.
5. Servez tiède ou froid.