

## FLAN DE COCO



Ingrédients pour 6-8 personnes :

1 boîte de lait concentré sucré (format 1/2 soit 380 g)

1 boîte de lait concentré non sucré (format 1/2)

1 boîte de lait de coco (format 1/2)

5 œufs entiers

100 à 125 g de noix de coco râpée

2 cs de rhum ambré

1/2 verre de caramel

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Dans une terrine, battre au fouet, les œufs puis ajouter tous les ingrédients (sauf le caramel) jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Verser le caramel dans un moule à cake, puis verser dessus la préparation précédente.
- Poser le moule dans un plat rempli d'eau chaude (bain-marie) et faire cuire 1 heure à 180°C.
- Laisser refroidir dans le moule et servir froid. Le flan se garde sans problème 2 à 3 jours.