

FLAN COCO

Ingrédients (pour 6 personnes)

Une boîte de lait concentré sucré (397 g)

La même boîte remplie de lait

4 œufs

1 cuillère à café rempli de maïzena

100 g de noix de coco râpée

80 g de sucre (pour le caramel) (j'ai utilisé un caramel que j'avais déjà en stock recette ici)

Préparation :

METTRE dans le bol du Thermomix, le lait concentré sucré.

Ajouter le lait.

PUIS les œufs.

Et la maïzena

MIXER alors 20 secondes /vitesse 4

AJOUTER alors la noix de coco râpée.

MIXER 10 secondes /vitesse 2

RESERVER

Sans thermomix :

Mélanger soigneusement l'ensemble des ingrédients (sauf le caramel) et réserver la préparation.

NAPPER le moule dans lequel vous allez faire cuire votre flan coco de caramel

Y VERSER la préparation que vous avez réservée juste avant.

Si vous choisissez la cuisson dans votre cookéo, glisser votre moule dans le panier vapeur.

METTRE 40 CL d'eau dans la cuve de votre cookéo.

DEPOSER le panier vapeur.

PROGRAMMER en mode manuel votre cookéo CUISSON RAPIDE 15 minutes, départ immédiat.

ATTENTION lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la cuve, mais attendre 5 minutes avant de sortir le plat. (Attention à ne pas vous brûler)

LAISSER refroidir au réfrigérateur au minimum 1 h.

DEMOULER sur un plat, et surtout bon appétit.

Au besoin rajouter un filet de caramel.

La cuisson sans cookeo est aussi possible.

Dans ce cas ce flan sera cuit au four, dans un plat pour faire office de bain marie.

Compter 50 minutes de cuisson.

Piquer le couteau dans le milieu du flan.

Myhomemadecook.com