



Crèmes Flan tahitien



12h55 **10 min** **45 min** **12h** **341**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le flan

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
400 g **Lait concentré sucré, entier**
40 cl **Lait entier**
125 g **Noix de coco rapée**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation du flan

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Battre les oeufs entiers dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter le lait, le lait concentré sucré et la noix de coco râpée. Mélanger jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 4 Faire chauffer de l'eau dans une bouilloire puis la verser dans un plat allant au four.
- 5 Verser l'appareil dans un moule à cake à l'aide d'une maryse puis disposer le moule dans le plat contenant l'eau chaude.
- 6 Enfourner pendant 45 minutes.
- 7 A la sortie du four, laisser le flan refroidir à température ambiante puis le recouvrir de film alimentaire. Entreposer au frais pendant 12 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Pour démouler le flan, tremper le fond du moule à cake dans un plat contenant de l'eau chaude.

- 2 Démouler le flan sur un plat de service. Couper en tranches épaisses à l'aide d'un couteau à dents et décorer avec quelques feuilles de menthe. Déguster bien frais.