

Flan antillais

Ingrédients :

*Une boîte de lait
concentré sucré*

400 g

*Une boîte ½ de
normal*

*(concentré non
sucré) environ 600 ml*

trois œufs

100 g de noix de coco râpée

50 ml de sirop de caramel



*de
lait*

Verser tous les éléments dans un bol

Battre ou mixer

*Dans un moule à cake (de préférence), verser le
caramel*

Puis délicatement les ingrédients mixés

*Faire cuire au bain marie à 180 °C (th 6) pendant 40
mn*

Démouler froid