



Crèmes

Flan coco citron vert



20 min	5 min	15 min	0	387
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5). Placer un plat allant au four rempli d'eau chaude.
- 2 Dans le saladier, fouetter les œufs et le jaune d'œuf. Ajouter le lait concentré sucré, le lait et le jus de citron. Bien mélanger.
- 3 Incorporer la noix de coco en poudre puis verser la préparation dans des ramequins.
- 4 Les placer dans le bain-marie et faire cuire 15-20 minutes environ.
- 5 La cuisson pourra être plus ou moins longue selon la taille des ramequins. Les flans sont cuits lorsque le dessus est pris.
- 6 Laisser tiédir à température ambiante et réserver au frais jusqu'au lendemain.

40 g **Noix de coco rapée**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'œuf
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
230 ml **Lait concentré sucré, entier**
130 ml **Lait demi-écrémé**
100 ml **Jus de citron**