Crèmes

Flan tahitien

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

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.

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**

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.