

FLAN AU LAIT DE COCO



Pour 4 à 6 personnes

- 40 cl de lait de coco
- 40 cl de lait
- 150 g de sucre
- 30 g de Maïzena
- 6 oeufs
- 1/2 c à café d'extrait de vanille
- Beurre pour le moule

Préchauffer le four à 180 ° C (160° C pour mon four)...

Beurrer un moule à manqué...

Porter les laits à ébullition, avec le sucre, pendant ce temps, mettre la Maïzena et les oeufs ajoutés un à un avec une cuillère en bois ou un fouet...

Puis peu à peu verser le lait chaud en fouettant vigoureusement...

Incorporer la vanille...

J'ai mis mes pruneaux bien répartis dans le fond, erreur...

Si vous mettez des fruits je vous conseille de verser un peu de la préparation qui aura alors un peu épaissi par la chaleur, mettre les fruits sur le dessus et recouvrir avec le reste de préparation, vos fruits seront ainsi bien au milieu du flan...

Mettre à cuire 30 à 35 minutes dans la recette, chez moi il a fallu 45 minutes en réduisant le four à 150° C...

Laisser refroidir et réfrigérer 12 heures il n'en sera que meilleur...