

## Flan Indien

**Ingrédients :**    *Pour 6 personnes*

- 6 œufs
- 150 g de sucre
- 50 cl de lait de coco
- 1 citron vert
- 3 c. à soupe de fécule
- 2 clous de girofle
- 1 gousse de vanille
- 50 cl de lait
- caramel



**Préparation :**

- Chemiser un moule à flan assez haut.
- Battre les œufs avec sucre, citron râpé, la fécule, le lait de coco et la vanille.
- Chauffer le lait avec les clous de girofle et le passer.
- Verser su la préparation.
  
- Cuire au bain-marie au four pendant 45 min.
- Laisser refroidir au frais.

**(Température 180° ou Thermostat 6 - Cuisson : 45 min / Individuel : 30 min)**