

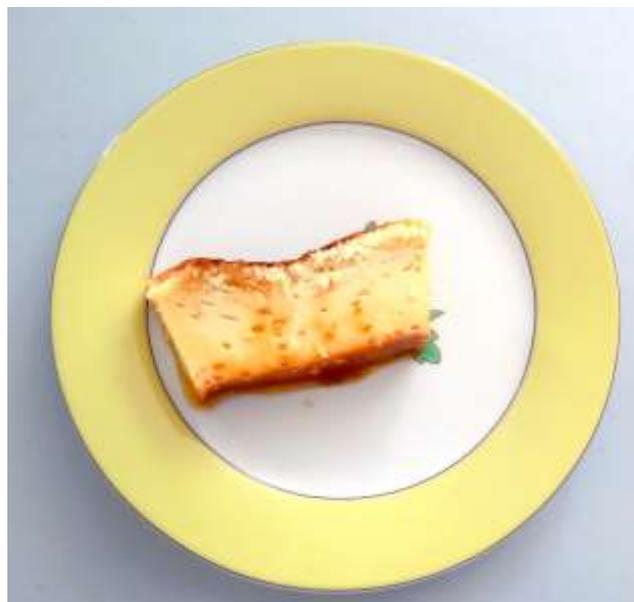
FLAN ANTILLAIS

Ingrédients : *Pour 8 personnes*

- 4 œufs
- 400 g de lait concentré non sucré
- 200 ml de lait de coco
- 390 g de lait concentré sucré
- 150 g de noix de coco râpé

Pour le caramel brun :

- 150 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau froide



Préparation :

- Mélanger les ingrédients.
- Couler le caramel dans un moule à cake et laisser refroidir.
- Verser la préparation dessus.
- Cuire au four à 180° pendant 45 min.

Conseil : à faire la veille.