

Flan pâtissier à la noix de coco



8 personnes



40 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 90 g de maïzena
- 30 cl de crème entière liquide
- 50 cl de lait de coco
- 20 cl de lait entier
- 120 g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 2 c à s de rhum

Le petit +

Pour les plus gourmands, à mi cuisson vous pouvez saupoudrer le flan de noix de coco râpée

Préparation

Blanchissez les oeufs avec le sucre. Puis ajoutez la fécule. Mélangez. Versez le lait de coco, le lait, la crème et la vanille (grattez l'intérieur d'une gousse ou utilisez du sucre vanillé). Mélangez.

Versez dans une casserole et faites cuire à feu doux pour que la préparation épaississe. Quand l'ébullition commence, retirez la casserole du feu et ajoutez le rhum.

Préchauffez le four à 180°C ou Th.6.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et versez la préparation dessus.

Enfournez le flan pâtissier durant 20 à 25 minutes.

La surface va brunir un peu. Laissez refroidir après cuisson.