

Flan caramel-coco végétal



4 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 25 cl de lait végétal (soja, riz, amande,...)
- 15 cl de lait de coco
- 50 g de sucre de canne
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée finement
- 1,5 cuillère à café d'agar-agar
- 1,5 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- caramel liquide

Préparation

Napez de caramel liquide le fond des ramequins.

Mélangez les 2 laits puis les 2 sucres dans une casserole, faites chauffer sur feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que les sucres fondent complètement.

Versez la noix de coco dans le mélange puis l'agar-agar et prolongez la cuisson 1 minute à petit bouillon.

Versez précautionneusement le mélange dans les ramequins, laissez refroidir à température ambiante avant d'entreposer les ramequins au réfrigérateur pour une durée minimum de 2 heures. Le flan doit être bien solidifié.

Astuce : Il est important que la noix de coco soit très finement râpée afin d'obtenir une répartition parfaite dans le mélange. Si les grains sont trop épais, ils tomberont au fond du ramequin. N'hésitez pas à passer au blender les grains de noix de coco si vous les estimez trop gros.