

Petits flans tout coco

Pour 4 personnes (voire 6, j'ai fait plus de 6 portions de différentes tailles) :

- 3 jaunes d'oeufs
- 2 oeufs entiers
- 30 cL de lait de coco
- 20 cL de lait concentré non sucré (que vous pouvez remplacer par de la crème liquide)
- 2 càs de sucre en poudre (voire 3)
- 2 càs de coco râpée
- 1 gousse de vanille (*vanille en poudre bio pour moi*)

Verser le lait concentré et le lait de coco dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur (ou la vanille en poudre). Amener à la limite de l'ébullition, puis retirer du feu. Couvrir et laisser infuser une quinzaine de minutes.

Faire très légèrement blondir la noix de coco râpée, à sec, dans une poêle antiadhésive. La réserver.

Gratter l'intérieur de la gousse au-dessus de la casserole pour y faire tomber les graines. Jeter l'écorce. Réchauffer le lait.

Fouetter vivement les oeufs entiers et les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Sans cesser de remuer, incorporer doucement le contenu de la casserole. Laisser reposer 10 minutes, puis retirer délicatement la mousse en surface à l'aide d'une écumoire.

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Beurrer des ramequins individuels ou préparer des moules en silicone.

Verser la préparation dans les ramequins sans les remplir complètement. Les placer dans un bain-marie et enfourner 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les flans soient pris.

Laisser tiédir avant de démouler et mettre au réfrigérateur. Servir très frais en parsemant de noix de coco râpée.

