

Flan à la noix de coco

- 4 oeufs
- 75 g de cassonade dorée
- 1 tasse de lait de coco
- 1 c. à thé d'extrait de vanille (ou d'essence de jasmin ou de rose)
- Sucre à glacer (facultatif)
- Tranches de fruits frais (facultatif)

Verser 1 po d'eau chaude dans la mijoteuse et faire chauffer à basse température.

Dans un bol, battre les oeufs avec la cassonade jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Incorporer graduellement le lait de coco en continuant de battre, puis ajouter l'extrait de vanille.

Filtrer la préparation, puis verser dans un grand plat ou 4 ramequins beurrés. Couvrir de pellicule plastique.

Mettre le plat dans la mijoteuse. L'eau devrait couvrir un peu plus de la moitié du plat.

Couvrir et cuire pendant 3 heures. Le flan est prêt lorsqu'un cure-dent en ressort propre.

Retirer le plat et laisser refroidir, puis réfrigérer jusqu'au service.

Saupoudrer de sucre à glacer et servir avec des tranches de fruits.

(Source: Kat - Douceurs au palais)