

Flan des neiges



Flan des neiges

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

50 cl de lait de coco
40 cl de lait concentré non sucré
100 g de noix de coco râpée
225 g de sucre
6 oeufs
50 g de farine
1/2 cuillère à café de vanille en poudre
pour le décor
3 palets en chocolat blanc
perles de sucre et d'argent

Préparation

Préchauffez le four à th 5 (150°). Cassez les oeufs dans une terrine, ajoutez le sucre et fouettez 2 min. Incorporez en fouettant la farine tamisée et la vanille. Versez le lait de coco et le lait concentré et mélangez.

Versez cette préparation dans un moule, posez-le dans un bain-marie, enfournez pour 40 à 45 min, jusqu'à ce que le flan soit pris. Retirez du four et laissez refroidir avant de démouler.

Posez le flan sur un plat de service, poudrez avec la noix de coco râpée et réservez au réfrigérateur pendant 2 h au moins.

Avant de servir, disposez les palets au chocolat au centre du flan et décorez de perles d'argent et de sucre.

Le bon accord vin

un champagne grand cru, Delbeck

Notes personnelles