



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Flan à la noix de coco .



Ingrédients pour un moule de 500 ml :

<i>Pâte brisée :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.c de sucre- 1/2 c.à.c de sel- 100 g de farine- 35 g de beurre + 5 g- 5 cl d'eau	<i>Flan coco :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.c de vanille en poudre- 100 g de noix de coco râpée- 2 gros oeufs- 45 g de Maïzena- 500 ml de lait 1/2 écrémé- 60 g de sucre
--	--

- Couper le beurre mou en petits dés et l'effriter dans la farine
- Ajouter le sel, puis le sucre sans que ces 2 ingrédients ne se touchent, puis l'eau
- Former une boule souple qui ne colle pas, réserver 20 minutes au réfrigérateur
- Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et d'un plan de travail farinés
- Disposer la pâte dans un moule beurré de 21 cm de diamètre, mettre au réfrigérateur
- Faire bouillir le lait et 80 g de noix de coco râpées
- Dans un récipient mélanger la Maïzena, le sucre, 20 g de noix de coco, la vanille et les oeufs
- Ajouter le lait bouillant sur le mélange à base de Maïzena, la préparation va s'épaissir
- Faire cuire 2 minutes à feu doux sans cesser de remuer
- Verser la pâte sur le fond de pâte puis enfourner 1h20 à 180°C
- Bien surveiller la fin de cuisson pour obtenir un léger noircissement, éteindre le four
- Laisser le flan dans le four à porte entrouverte, le temps de chasser la vapeur
- Laisser refroidir complètement puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir

Conseils :

- Revoir la pâte ... plus sucrée, plus moelleuse (avec un oeuf ?), sucrer davantage le flan
- Pour bien mesurer la taille du flan : verser le lait dans un moule pour juger du volume généré
- Adapter les proportions d'ingrédients en fonction du volume du moule
- Adapter le temps de cuisson selon votre four

