

Mini flan au lait de coco

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 2 personnes

Préparation: 5 minutes Cuisson: 40 minutes



Les ingrédients:

- 100ml de lait de noix de coco
- 150ml de lait
- 60g de sucre en poudre
- 2 oeufs

Comment faire:



1) On commence par mettre 60 grammes de sucre dans un bol et on y casse les 2 œufs par dessus. -



2) Fouetter le sucre avec les œufs. -



3) Puis je rajoute les 100ml de lait de coco et les 150ml de lait. Je mélange bien le tout. -



4) Je vide dans des moules et j'enfourne à 180°C pendant 40 minutes en aillant mis de l'eau dans mon lèche frite pour faire cuire au bain-marie. Pour être sur que la cuisson est bonne, je plante la pointe d'un couteau dans un flan, si la lame ressort sans trace de flan, c'est cuit, sinon remettre à cuire 5 à 10 minutes de plus. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)