

Flan coco de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 80g de noix de coco râpée
- 250g de lait concentré non sucré (j'ai une grande boîte, donc voici une recette pour utiliser la fin [ici](#))
- 25cl de lait de coco
- 2 œufs
- 40g de sucre (si on mange sans fruits, on peut en ajouter un peu)

PUBLICITÉ

- 150g de fraises équeutées et coupées en quartiers
- quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un saladier, mélanger la noix de coco râpée avec le lait concentré, le lait de coco, les œufs et le sucre. Verser dans les ramequins ou un moule et enfourner pour 25-30 minutes.

(si on veut utiliser le companion, tout mettre dans le bol avec le couteau à pétrir et mixer 1 min vitesse 6)

On peut servir avec des fraises qu'on a mélangées avec de la menthe ciselée.

Astuce de [Cyril](#) pour ciseler la menthe, empiler 4 feuilles de la plus grande à la plus petite, les rouler comme une cigarette et tailler très finement des rondelles.

(plus de fraises, ni framboises dans mon magasin... dommage, j'avais la menthe! ce sera pour une autre fois!)