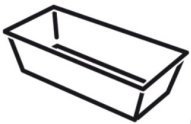



Flan coco antillais : pour 8 personnes

Il me faut :

- Un pot de yaourt vide comme mesure

- Un grand plat allant au four  une casserole  un saladier 

un moule à cake  un fouet 

Il me faut aussi -400ml de lait concentré sucré  soit    3




400ml de lait  

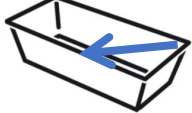

- 3 œufs   






- 100 grammes de coco râpé   

- La moitié d'un pot de yaourt de caramel  

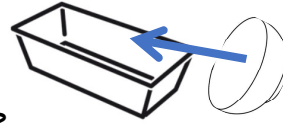
Je prépare mon gâteau :

- Je fais bouillir l'eau   

- Je mets le caramel dans le moule à cake  

- Je verse et je mélange     

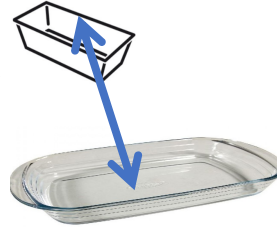
- Je verse la préparation dans le moule



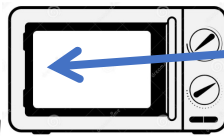
- Je verse l'eau bouillie dans le grand plat



- Je mets le moule à cake dans le grand plat

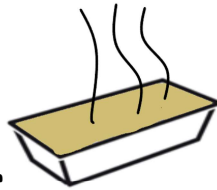


- Je mets au four chaud

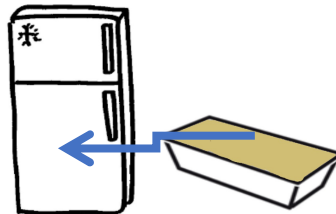


45mn à 180°

- Je laisse refroidir



- Mettre au frigo



au moins 6h ou toute une nuit

- Démouler et servir

