

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

FLAN NOIX DE COCO ET POIRES

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min
Température : 200°

Ingrédients :

- 1 boîte de 400 g de lait concentré sucré
- 300 g de lait
- 4 œufs
- 150 g de noix de coco râpée
- 2 poires coupées en lamelles
- 6 cuillères à soupe de caramel liquide

Préparation :

Préchauffez le four à 200°.
Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, le lait concentré sucré et le lait puis ajoutez petit à petit la noix de coco tout en continuant à mélanger.
Beurrez 6 ramequins individuels, versez le caramel dans les ramequins puis disposez les lamelles de poires afin de couvrir le caramel.
Versez en dernier le mélange lait-noix de coco jusqu'à la surface de chaque ramequin.
Disposez les ramequins dans le bain marie chaud et laissez cuire pendant 40 minutes.
Laissez refroidir avant de les mettre au frigo pendant 3 heures et même les laissez toute une nuit.
Démoulez et servez.



Recette réalisée par Nadia Malka - www.paprikas.fr