

# FLAN COCO

**NOMBRE DE PORTION:**

12

**MOULE DIAMETRE:**

Moule 26x10

PRODUITS	POIDS NET	U.G	Calculer	Commentaires	PU/Kg €	PR €
Sucre	160	G	160	Pour le caramel	1,45	0,23
Lait	400	G	400		1,00	0,40
Lait concentré sucré	400	G	400		4,06	1,62
Oeufs	150	G	150	3 gros œufs	8,00	1,20
Arôme Vanille	5	G	5	environ 2 cuillères à café	200,00	1,00
Noix coco rapée	100	G	100		13,84	1,38

**Poids total**

1215

G

**1215**

**5,84 €**

## PREPARATION ET OBSERVATIONS

### Réalisation du caramel

Commencez par réaliser le caramel sec.

- Dans une casserole, faite chauffer le sucre à feu moyen.
- Lorsque le sucre commence à colorer, agitez votre casserole de manière circulaire afin d'homogénéiser la caramélisation.
- Lorsque le caramel a complètement pris et a une belle couleur caramel (il ne doit pas être trop foncé), versez-le aussitôt sur toute la surface du fond de votre moule.

Préchauffez votre four à **180°C**.

### Préparation du flan coco

- Dans un bol, ajoutez le lait concentré sucré, le lait et les œufs puis mélangez à l'aide d'un fouet.
- Ajoutez les graines de votre gousse de vanille (ou de l'extrait de vanille)
- Ajoutez la noix de coco puis mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Versez votre mélange dans votre moule, directement sur le caramel.

### Cuire au bain-marie.

Enfournez pendant **45 minutes**. (vérifier avec la lame d'un couteau)

Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 6h minimum.

