

Le Flan des Iles de mamie Georgette

Composition pour 8 personnes

- 3 /4 de litre de lait
- 8 œufs entiers
- 1 boîte de 4 dl de lait concentré sucré
- 1 paquet de 200 g de noix de coco râpée
- **Facultatif** : 1 gousse de vanille bourbon (ou extrait naturel de vanille)
- **Facultatif** : 1 zeste de citron râpé
- **Facultatif** : 1 pincée de cannelle
- Caramel pour le moule confectionné avec 100 g de sucre

Recette

- 1) Mélanger les œufs entiers, le lait, le lait concentré et la noix de coco râpée
- 2) Verser dans un moule dont on aura enduit le fond d'un beau caramel blond.
Nota : la grandeur du plat, (rond, rectangle, carré, etc.) doit être proportionné à la quantité de façon à obtenir une épaisseur minimum de 4 cm.
- 3) Cuire au four (four chaud : 200°C – Th 6-7) et au bain marie (dont on aura tapissé le fond avec plusieurs feuilles du **Canard Enchaîné**), pendant 1 heure environ (ou plus selon épaisseur). Le flan est cuit quand, lorsqu'on pique avec la lame d'un couteau, celle-ci en ressort propre et nette.
Nota : s'il doit être démoulé, il est préférable de le cuire dans un moule plus étroit et haut (genre moule à cake, ou moule à charlotte)
- 4) Laisser reposer au moins une nuit au réfrigérateur
- 5) Si besoin, démouler délicatement