

LES DESSERTS

Flan au coco - Préparation 20mn - Cuisson 30 mn.

Ingrédients

- 1 boîte de lait de coco
- Agar Agar
- Sucre roux
- Lait végétal de soja ou amande
- Essence de vanille
- Cannelle

Dans un saladier

- Mélanger le lait de coco avec 1 cuillère à café d'agar agar, bien émulsionner
- Verser 200 ml de lait végétal dans le mélange
- Ajouter 100g de sucre roux ou sucre de canne complet avec la cannelle et la vanille
- Bien mélanger le tout
- Verser dans des ramequins ou dans un plat moyen
- Enfourner durant 30 mn, thermostat 180
- A la fin de la cuisson, retirer le plat du four et laisser refroidir
- Filmer et mettre au frais

Astuce

Il est possible de faire un caramel avec et de le verser au fond du plat, également d'ajouter à la préparation 2 cuillères à soupe de poudre de coco.

Ne pas trop sucrer pour bien sentir le goût du lait de coco

