



### Flan au citron vert et à la noix de coco caramélisée (à préparer la veille).

Pour 10 personnes :

Pour le caramel à la noix de coco :

- 1 tasse de sucre (200 g) ;
- 60 ml (1/4 de tasse) d'eau ;
- 1/2 tasse de noix de coco râpée non sucrée.

Pour le flan :

- 6 œufs ;
- 1 boîte de 300 ml de lait concentré sucré ;
- Le zeste de 2 citrons verts ;
- Le jus d'un citron vert ;
- 1 boîte de 398 ml de lait de coco, chaud.



**Préparez le caramel à la noix de coco.** Dans une casserole, portez le sucre et l'eau à ébullition. Faites cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange commence à dorer. Retirez du feu et ajoutez la noix de coco râpée. Laissez dorer le caramel puis versez-le rapidement dans un moule à soufflé de 20 cm de diamètre. Laissez tiédir.

**Préparez le flan.** Préchauffez votre four à 170°C. Dans un saladier, battez les œufs, le lait concentré sucré, le zeste et le jus de citron vert à l'aide d'un fouet pour obtenir un mélange homogène. Incorporez le lait de coco chaud en fouettant. Versez délicatement dans le moule à soufflé.

Préparez un bain-marie en déposant le moule à soufflé dans un grand plat de cuisson à bords hauts que vous remplissez ensuite d'eau fumante jusqu'à mi-hauteur du moule. Cuisez le flan au four de 1 heure à 1 heure 15 selon l'épaisseur du moule, ou jusqu'à ce que le flan soit légèrement tremblotant.

Retirez le moule du bain-marie et laissez-le tiédir sur une grille. Couvrez et réfrigérez au moins 6 heures ou toute une nuit dans l'idéal.

Au moment de déguster, passez une fine lame de couteau entre le flan et les parois du moule pour le démouler. Renversez-le délicatement sur un plat de service et régalez-vous.