

FLAN A LA NOIX DE COCO ET SON NUAGE CHOCOLATE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Repos** : 1 nuit
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 œufs
- 260 ml de lait concentré non sucré
- 120 ml de lait
- 60 g de sucre
- 60 g de noix de coco râpée
- 50 g de chocolat au lait
- 200 ml de crème fraîche liquide entière
- éventuellement quelques disques de chocolat pour le décor

Etapas de préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (th6).
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger le lait concentré, le lait et les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et la noix de coco. Bien mélanger.
3. Monter les blancs d'œufs en neige ferme. et les incorporer au mélange précédent.
4. Verser la préparation dans 6 petits ramequins (ne pas les remplir jusqu'à ras bord) pouvant aller au four. Les placer dans un bain-marie, puis au four à 180° pendant 20 bonnes minutes.
5. Laisser refroidir puis placer au frais.
6. Faire fondre tout doucement le chocolat au lait avec la moitié de la crème (soit 100 ml). Lorsque le mélange est homogène, ajouter le restant de crème. Couvrir et laisser reposer une nuit au frigo.
7. Le lendemain, monter la crème chocolatée en chantilly très ferme et la dresser sur les flans à l'aide d'une poche à douille.
8. Placer au frais jusqu'à la dégustation et décorez d'un disque de chocolat.

