

Flan vietnamien coco – caramel (Bánh gan)



Ingrédients : (pour 4 à 6 personnes)

- 400 ml Lait de coco
- 200ml Lait entier (ou ½ écrémé si on souhaite une version plus légère)
- 4 Œufs de cannes (ou 6 œufs de poules)
- 2 c à soupe rases de farine de riz
- 100g Sucre en poudre
- 80 g noix coco râpée
- 1 étoile de badiane (facultatif)
- Pour le caramel : 100g de sucre et un peu d'eau)

Préparation :

- 1) Préparer le caramel jusqu'à obtention d'une couleur dorée, puis napper un moule à cake en faisant remonter un peu sur les côtés. Laisser durcir.
- 2) Faire chauffer le four à 165°
- 3) Mélanger lait + lait de coco dans une casserole. Faire chauffer sans faire bouillir. Ajouter le sucre et la badiane, bien mélanger et laisser reposer 15mn puis retirer la badiane infusée.
- 4) Dans un saladier, battre les œufs, ajouter la farine de riz en prenant soin de ne pas faire de grumeaux. Ajouter la noix de coco râpée. (en garder une petite cuillère pour la déco après démoulage)
- 5) Au mélange œufs/farine/noix de coco, ajouter délicatement le mélange lait/sucre/badiane, sans cesser de remuer.
- 6) Verser dans le moule caramélisé et faire cuire au bain marie 40 à 45mn.
- 7) Laisser refroidir et mettre au frais minimum 4 heures (au mieux une nuit)
- 8) Au dernier moment, passer une lame de couteau sur les bords du flan, démouler, décorer avec la noix de coco restante.

Bon appétit...