



CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Grégory, son Directeur vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Flan coco des îles

Ingrédients

- 1/2 litre de lait de « Laleu »
- 50 grammes de noix de coco râpée « Des Îles »
- 3 œufs de « La Rossignolette »
- 90 grammes de sucre en poudre de « La Pallice »
- 1 gousse de vanille « Des Îles »



- 1 Porter le lait à ébullition en y ajoutant le sucre et la vanille.**
- 2 Battre les œufs en omelette.**
- 3 Ajouter le lait bouillant et la noix de coco râpée, retirer la gousse, et mélanger.**
- 4 Verser dans des ramequins.**
- 5 Faire cuire au four à 180 degrés au bain marie (important) pendant 45 minutes.**
- 6 Laisser refroidir au frais pendant au moins 2 heures.**

Bon Appétit !

