



Flan Triskell au tapioca et noix de coco,



Coût : €

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 1h15-1h20

Difficulté : ✓✓

Ingrédients pour 4-6 personnes :

- 0,5 l de lait
 - 1/2 tasse* de farine de tapioca
 - 100 gr de noix de coco râpée
 - 2 gros oeufs
 - 1/2 tasse de sucre
 - 1/2 boîte de lait concentré sucré (environ 200 g)
 - 1 noix de beurre
 - 1 pincée de sel
 - caramel liquide pour le moule
- * 1 tasse (1 cup) = 1 pot de yaourt (250 ml)

Préparation

Préparer un bain-marie et le mettre dans le four. Préchauffer le four à 180°C.
Disposer la farine de tapioca dans une jatte. Faire bouillir le lait et le verser sur le tapioca.
Mélanger et laisser reposer pendant au moins 30 minutes.

Mettre une petite louche de lait au tapioca dans le bol d'un robot type blender. Ajouter les oeufs et la noix de coco râpée. Mixer pendant 3 minutes.
Ajouter le lait au tapioca restant, le sucre, le lait concentré, le beurre et le sel. Mixer jusqu'à obtention d'une préparation lisse et homogène.

Verser un peu de caramel dans un moule à manqué (en silicone, de préférence). Faire tourner le moule pour que le fond et les parois soient couverts de caramel.

Verser la pâte dans le moule et couvrir avec une feuille d'aluminium alimentaire. Enfourner au bain-marie pendant 1h15-1h20, à 180°C. Éliminer la feuille d'aluminium à mi-cuisson.

Retirer le flan du four et le laisser tiédir. Poser une grande assiette de service sur le moule et retourner d'un mouvement rapide. Démouler et laisser complètement refroidir avant de servir.