



Flan Potimarron à la Noix de Coco

Pour 4 personnes Temps de préparation 30 min Cuisson 50 min

Ingrédients :

- 300 g de chair de potimarron
- 80 g de noix de coco râpée
- 20 à 25 cl de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 70 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 1 pincée de sel fin

1. Couper la chair du potimarron en petits dés, les placer dans une casserole avec le lait, 60 g de noix de coco râpée, 35 g de sucre et 1 pincée de sel fin. Laisser cuire pendant 20 minutes environ sur feu doux en remuant de temps en temps. Mixer le tout.
2. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
3. Dans une terrine, battre les œufs entiers avec le reste de sucre et le sucre vanillé de façon à obtenir une préparation mousseuse. Incorporer au mélange œufs-sucre le mélange potimarron-noix de coco. Bien mélanger le tout.
4. Beurrer un plat allant au four et y verser la préparation. Enfourner pendant 30 minutes environ. A mi-cuisson, parsemer le dessus du flan avec les 20 g de noix de coco râpée qui restent.
5. Sortir le flan du four et laisser refroidir à température ambiante avant de déguster.