



## FLAN AU CARAMEL

Pour 6 personnes    Temps de préparation : 15 min    Cuisson : 30-40 min    Difficulté : facile

### INGRÉDIENTS

- 2 boîtes de conserve de lait de coco (avec la crème), soit environ 900 ml
- 8 œufs entiers vérifiés
- 1/4 verre de sucre semoule + 1/2 verre de sucre semoule pour le caramel
- 2 cuillères à soupe de rhum (optionnel)
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel



### RÉALISATION

- Préchauffer le four à 175°C.
- Mélanger dans un bol à l'aide d'un fouet : le lait de coco (avec la crème), les œufs, le rhum, la vanille, le sel et le 1/4 de verre de sucre.
- Une fois le mélange bien homogène, passons à la préparation du caramel : mettre le 1/2 verre de sucre dans une sauteuse à fond épais sur feu moyen. Mélanger constamment jusqu'à ce que le caramel soit doré.
- Verser le caramel dans le fond d'un moule à flan. Ajouter la préparation aux œufs. Mettre ce moule dans un plat à four plus grand contenant de l'eau (pour faire un bain-marie). Enfourner le tout pour 30-40 min.
- Retirer le moule à flan du bain marie et le laisser refroidir. Puis le mettre au réfrigérateur pendant au moins 8h avant de le démouler.

*Bon appétit !*