

Crème coco, Rhum brun épicés, flan traditionnel |

Recette pour 12 portions

Description

Un dessert léger traditionnel de la cuisine Créole

L'astuce du chef

Assurez-vous de mettre suffisamment d'eau dans votre plaque de four pour la cuisson des crèmes. cela va éviter que le mix ne se porte à ébullition.

N'oubliez pas le Rhum brun que vous avez ramenez lors de votre dernier voyage.

Ingrédients

Crème coco

- 200 Gr Sucre
- 1 Litre(s) Lait
- 8 Unité(s) Oeuf entier
- 1 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 50 Ml Rhum brun
- 2 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 1 Cuil. à thé Noix de muscade
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 75 Gr Noix de coco râpée

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **365 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Réalisation

La crème

Faites bouillir le lait avec les épices, dans un bol, mélangez les oeufs, le jaune et le sucre avec un fouet. Ajoutez ensuite le lait chaud et le Rhum sans cesser de fouetter. passez le tout dans un chinois étamine, ensuite, ajoutez les zestes de lime et la coco râpée, remplissez par la suite les moules

Cuisson

Placez les moules sur une plaque de four, placez celle-ci dans le four, remplissez la plaque d'eau à mi-hauteur des moules. comptez environ 45 minutes de cuisson, la crème est cuite lorsqu'elle est complètement figée.

Laissez la crème complètement refroidir avant de les déguster.

Bon appétit!