



Crèmes

Faux flan pâtissier mangue et coco



1h45 **15 min** **30 min** **1h** **492**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le flan pâtissier

250 g **Pâte(s)
feuilletée(s)**
500 ml **Lait de coco**
500 ml **Lait demi-écrémé**
120 g **Sucre semoule**
100 g **Maïzena**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le dressage

2 **Mangue**
30 g **Noix de coco rapée**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préparer les mangues, couper la chair en lamelles et réserver.
- 2 Délayer la maïzena dans un peu de lait demi-écrémé froid.

Étape 2

Préparation du flan

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
 - 2 Mettre la pâte feuilletée dans le moule et la piquer avec une fourchette.
 - 3 Dans un saladier, mettre les oeufs avec le sucre, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 - 4 Ajouter la maïzena et mélanger. Puis verser le lait de coco et le lait demi écrémé, fouetter l'ensemble.
 - 5 Verser dans une casserole, faire cuire pendant quelques minutes sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.
 - 6 Verser la préparation dans le moule.
 - 7 Parsemer de noix de coco râpée.
- Faire cuire au four pendant 30 minutes.

8

9 Une fois la tarte cuite, la sortir du four et la laisser refroidir.

10

Servir bien frais avec des morceaux de mangue.