Crèmes

Faux flan pâtissier mangue et coco

1h45	15 min	30 min	1h	492
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

8

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

10 Servir bien frais avec des morceaux de mangue.