**MATERIEL :**

* 2 bols
* 1 verre mesureur
* 1 spatule
* 1 fouet
* 1 moule à flan
* 1 casserole

**INGREDIENTS : pour 6 personnes.**

* 2 œufs
* 65g de noix de coco
* 200g lait concentré sucré
* 200ml lait écrémé
* 50g sucre

**TECHNIQUE :**

* Séparer les jaunes des blancs d’œufs. Verser le lait concentré sucré avec la même dose de lait écrémé.
* Ajouter la noix de coco et mélanger le tout.
* Monter les blancs en neige. Les mélanger délicatement avec la pâte.
* Caraméliser le fond du moule.
* Faire cuire au four au bain-marie à 180°C pendant 45 min.

