PRODUCTEURS DE *bien-être*

Flan façon piña colada

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 HEURE 40 MINUTES
PORTIONS : **10**

INGRÉDIENTS

- **200 g d'ananas coupé en petits dés**
- **300 g de sucre blanc**
- **200 ml de lait concentré sucré**
- **200 ml de lait concentré non sucré**
- **150 ml de crème de coco**
- **6 œufs**

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Verser le sucre dans un moule à flan et le faire chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel. Incliner le moule afin de bien napper le fond et les parois.
3. Mixer le lait concentré sucré, le lait concentré non sucré, l'ananas, la crème de coco et les œufs. Verser la préparation dans le moule caramélisé. Couvrir de papier aluminium en scellant bien les bords.
4. Placer le moule dans un plat rempli d'eau chaude et faire cuire au bain-marie, au four, pendant 1 heure 30 minutes.
5. Retirer du four et laisser refroidir complètement. Démouler, puis servir.

essential COSTA RICA