

# FLAN A LA PATATE DOUCE ET AU LAIT DE COCO

Pour 4 personnes  
Préparation: 10 min  
Cuisson : 30 min



**450 g de patates douces**  
**3 œufs**  
**10 ml de lait de coco**  
**10 cl de crème fleurette**  
**10 brins de ciboulette**  
**1 pincée de piment**  
**1 cuillère à café d'huile de tournesol**  
**sel**  
**poivre**

- 1 Eplucher les patates douces et les faire cuire 10 min à la vapeur.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 3 Les mixer avec la crème, les œufs, le lait de coco, le piment, sel et poivre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Ajouter la ciboulette finement ciselée et mélanger à nouveau.
- 5 Huiler les ramequins, y répartir la préparation.
- 6 Placer les ramequins dans un grand plat à gratin contenant de l'eau chaude.
- 7 Mettre à cuire au four préchauffé pendant 30 min.
- 8 Déguster tiède avec un filet de poisson blanc par exemple.