

# Flan à la noix de coco

## Ingrédients

- 3 œufs
- 1 boîte de lait concentré sucré (existe sans lactose)
- 1 sachet de noix de coco râpée
- du lait de coco (remplir la boîte de lait concentré)
- un petit pot de caramel au beurre salé

## Préparation

1. Pour les œufs, séparez les jaunes des blancs.
2. Mélangez les jaunes d'œufs, le lait concentré, le lait de coco, et la noix de coco.
3. Ajoutez les blancs battus en neige.
4. Versez le caramel (je le liquéfie un peu au micro-onde si nécessaire) dans un moule à cake et y verser ensuite la préparation.
5. Faites cuire à four moyen (~180°) pendant 45 minutes, dans un bain marie (faire bouillir l'eau avant).

Peut se préparer la veille.

# Rochers à la noix de coco

## Ingrédients

- 180 g de noix de coco râpée
- 120 g de sucre (ou un peu moins)
- 1 pincée de sel
- quelques gouttes de vanille (facultatif)
- 2 blancs d'œufs

## Préparation

Mélangez le tout.

Faire de petites boules et cuire 10 à 15 min au four à 180°.