

Flan Coco Julie

- 2 œufs
- 1 boîte de lait concentré sucré
- même contenance de lait
- 120 g coco rapée.
- huiler le plat à cake, verser.
- 45 min four 200° (prêt qd le dessus brunit et craquelle)
- laisser refroidir.
- faire fondre choco pâtissier.
- Démouler le flan et napper de choco
- au moins 2h au frigo pr que le choco forme une croûte craquante.
- à servir avec une balle de glace.