

## [Recettes de Granny de mars 2018](#)



**En cette fin d'hiver, on a besoin d'un peu d'exotisme ! Granny vous propose un dessert au goût exotique, et très facile à réaliser.**

### Flan coco au citron vert

Pour 6 personnes, il vous faut : 1 citron vert, 1 boîte de lait concentré sucré (400g), 20 cl de lait de coco, 3 œufs, 4 cuill. à soupe de noix de coco râpée.

1. Râpez le zeste du citron vert. Battez doucement les œufs sans les faire mousser. Mélangez les avec les zestes, le lait concentré et le lait de coco.
2. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Versez la préparation dans 6 petits ramequins préalablement

beurrés ,rangez les dans un plat à four et versez de l'eau bouillante à mi-hauteur. Enfourez pour 35 mn. Laissez tiédir et placez au réfrigérateur pour 2 h.

2 possibilités : (voir photos)

Garder les flans dans leur ramequin où les démouler à l'envers sur des assiettes de service et les parsemer de noix de coco râpée.





**Vous aimez cuisiner, vous possédez des recettes qui viennent de votre grand-mère, de votre mère ou vous avez vous-même inventé un plat, Granny vous propose de les publier ! Il suffit d'envoyer vos meilleures recettes de saison avec photo(s) par courrier ou par mail.**