



# Banh gan

Flan coco

Pour  
6 pers.



**Préparation : 15 min. • Cuisson : 1h**



## Ingrédients

- 6 œufs
- 40 cl de lait de coco
- 3 étoiles de badiane
- 2 pincées de bicarbonate de soude
- 150 g de sucre de canne



## Préparation



Préchauffez le four à 180°C (th. 6) avec, sur la grille, un moule à gâteau déposé dans un plat au bain-marie.



Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le lait de coco avec le sucre et la badiane pendant 10 min. Retirez la badiane.



Dans un cul-de-poule, fouettez les œufs, Versez doucement le lait de coco. Ajoutez le bicarbonate de soude.



Sortez le moule du four. Versez l'appareil à flan, enfournez et faites cuire pendant 1h.

*Ce flan est encore meilleur si vous le laissez reposer une nuit au réfrigérateur avant de le déguster.*

