

# FLAN LAIT DE COCO-CITRON VERT ET COING CONFIT A LA VANILLE

Pour 2 personnes pour le flan

Pour 6-8 personnes pour le coing confit

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h 15 + 30 min



*Coing confit à la vanille :*

**1 beau coing ou 2 plus petits**

**2 tasses d'eau**

**1 tasse de sucre en poudre**

**1 gousse de vanille coupée en deux**

*Flan au lait de coco-citron vert :*

**2 œufs**

**25 cl de lait de coco**

**20 g de sucre en poudre**

**1 petit zeste de citron vert**

- 1 Coing confit : mettre l'eau, le sucre et la gousse de vanille dans un casserole et porter à ébullition, remuer jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter le coing épluché et coupé en tranches (ôter le trognon à l'aide d'un évidé-pomme). Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 30 à 45 min au moins, jusqu'à ce qu'il soit fondant. Puis découvrir et laisser réduire le sirop. Le coing prend alors une belle couleur orangée.
- 2 Flan au lait de coco : allumer le four à 180°C (th 6). Battre les œufs, avec le sucre, ajouter le lait de coco et le zeste de citron vert. Bien mélanger et répartir dans deux coupelles. Mettre à cuire au four dans un bain-marie (le lait de coco n'aime pas bouillir, il lui faut une cuisson tout en douceur) pendant 30 min.
- 3 Servir tiède ou froid décoré de lamelles de coing confit.