

Flans à la noix de coco et aux épices

Une recette proposée par Loetitia Monge

Ingrédients (pour 4 flans) :

- 500 ml de lait de coco (gras)
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 2 fleurs de badiane
- 1/2 citron jaune non traité
- 1 bâton de citronnelle fraîche
- 50 g de sucre de canne complet
- 1 c. à c. d'agar agar
- 2 c. à s. de fécule de maïs

Préparation :

Prélevez le zeste et le jus du 1/2 citron.

Coupez la citronnelle en 2 dans le sens de la longueur puis en 3 ou 4 dans le sens de la largeur.

Placez le lait de coco dans une casserole et laissez-le tiédir à feu doux. Ajoutez le zeste de citron, le jus de citron, la citronnelle, la gousse de vanille fendue, le bâton de cannelle et les fleurs de badiane. Poursuivre la cuisson 5 minutes puis coupez le feu et laissez infuser ce mélange pendant 2 heures.

Filtrez puis remplacez le lait de coco infusé dans la casserole, ajoutez l'agar agar, la maïzena, le sucre et portez à ébullition en fouettant. Dès que le mélange épaissi, retirez du feu et versez dans des ramequins. Laissez refroidir avant de placer au frais pendant au moins 4 h.

