

FICHE DE RECETTE

Flan de coco aux mangues Claude Pohlig

Type de recette	Desserts
Nombre de portions	10
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Crème coco	2 boîtes de 400 gr	
Mangues séchées	400	gr
Blancs d'œufs	10	
Sucre	200	gr
Graisse de coco	50	gr

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Faire tremper à l'eau tiède les mangues.

Incorporer le sucre au blanc d'œufs et battre légèrement. Ajouter la crème de coco.

Egoutter les mangues et les émincer.

Huiler des ramequins à la graisse de coco, verser la préparation dedans. Placer les mangues au milieu.

Cuire au bain-marie 25 à 30 minutes à 165° .

Vous pouvez remplacer les mangues par des fruits rouges surgelés.

