



Quindim (flan coco brésilien)



Ingrédients :

- 125 g de noix de coco râpée



- 1 pincée de sel



- 180 g de sucre semoule



- 3 entiers et 6 jaunes

- 15 g de beurre fondu



Préparation :

Dans un saladier, fouetter les œufs entiers avec les jaunes. Ajouter le beurre fondu, le sucre, la noix de coco et le sel en mélangeant bien.

Verser la préparation dans un moule beurré. Enfourner au bain-marie et laisser cuire 30 minutes à 180° (th. 6).

Servir le quindim froid après l'avoir saupoudré d'un peu de noix de coco râpée.