

Petits flans vanille-coco-rhum



- 60g de **lait concentré sucré**
- 5 cl de **crème liquide**
- 20 cl de **crème de coco** (crème, et non lait de coco, c'est plus épais) (peut se remplacer par de la crème fleurette si on n'aime pas la crème de coco)
- 20 cl de **lait**
- 4 **œufs**
- 6 c. à soupe de **miel**
- 1/2 gousse de **vanille**
- 2 c. à soupe de **rhum brun** (rhum vieux)

1. Préchauffer le four à 120°.
2. Porter à frémissement la crème de coco, la crème liquide, le lait concentré sucré et le lait de vache, le rhum et les graines de la ½ gousse de vanille.
3. Dans une jatte, fouetter les œufs entiers avec le sucre de canne. Verser par-dessus le liquide frémissant, en filet, en fouettant constamment pour ne pas faire coaguler les œufs.
4. Répartir dans 4 ramequins en verre et faire cuire au bain-marie pendant 45 à 1 heure environ (très variable selon les fours, en fait). A la fin de la cuisson, les crèmes doivent être parfaitement prises, le dessus forme une croûte dorée.

Notez que le goût du miel ne se sent pas vraiment (c'était, en l'occurrence, du miel d'acacia). J'imagine (mais je n'ai pas encore essayé) qu'on peut le remplacer par la même quantité de sucre (roux, de préférence), sans que la différence soit décisive.