 **Flan ananas coco**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 400 g d'ananas frais (ou au sirop) coupé en dés
- 4 œufs
- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 100 ml de jus d'ananas**
**- 20 g de noix de coco râpée**

**1 moule carré de 21 cm de côté (moule tablette en silicone pour moi)
Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

Répartir les dés d'ananas dans le fond du moule.Mélanger le jus d'ananas avec le lait concentré sucré.
Ajouter les œufs et la noix de coco râpée.
Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
Verser le mélange avec précaution sur les dés d'ananas.
Enfourner pendant 50 minutes.
Laisser refroidir dans le four pendant 1 heure minimum.Démouler et réfrigérer pendant plusieurs heures.
Déguster bien frais.