

Pavé à la noix de Coco

(Merci Yolande)

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 4 oeufs
- 70 gr de noix de coco râpée
- 0,5 l de lait



Pour le caramel : 100 gr de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau

Caraméliser le moule à tarte (il faut une bonne dose de patience pour préparer le caramel, mais c'est meilleur !)

Dans une terrine, mélanger à la fourchette le lait concentré, les œufs et la noix de coco.

Ajouter le lait bouillant, bien remuer et verser le tout dans un moule à cake.

Faire cuire au bain-marie pendant 30 à 40 min, thermostat 6.

Mettre au frais avant de démouler (décoller les bords avec un couteau fin)