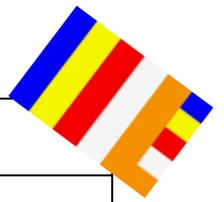


## Flan laotien coco - the vert



### ເຂົ້າໜົມໜັ່ນແກງຊາຂຽວ



#### Principaux ingrédients pour 20 parts

- 700 g de farine de riz (ou de riz gluant)
- 700 g de farine de tapioca
- 700 ml de lait de coco
- 1400 ml d'eau
- 850 g de sucre blond
- Un sachet de sucre vanillé
- 7 cuillères à soupe de thé vert en poudre Macha

#### Préparation :

- Mélanger les farines avec le sucre dans un récipient
- Dans un autre récipient, mélanger le lait de coco et l'eau, puis ajouter ce mélange aux farines.  
Bien mélanger, il se peut que des grumeaux se forment
- Diviser le mélange en 2.  
Mixer une des 2 préparations au mixeur, s'il reste des grumeaux.  
Ajouter à l'autre préparation la cuillère à café de thé vert en poudre et le sachet de sucre vanillé.  
Mixer de même cette préparation
- Mettre en route un cuiseur vapeur avec un récipient rectangulaire à l'intérieur.  
Une fois que le récipient est chaud, ajouter la moitié de la préparation "blanche" et laisser cuire au moins 5 minutes au cuiseur vapeur
- Ensuite, ajouter par-dessus la moitié du mélange "vert" et laisser cuire 5 minutes.  
Faire la même chose avec le reste de préparation pour former des étages de couleurs différentes.  
A la fin, laisser cuire pendant environ 25 minutes
- Laisser refroidir avant de déguster. Vous pouvez découper le flan en carrés ou en losanges au choix

Végétalien et sans gluten			
Niveau de difficulté		 	  
Coût	€	€€	€€€