

泰式蛋挞

食材准备 (8人份)

150克红糖
25克克白糖
15克芋头切碎
半升椰奶
6个鸡蛋
1片香草或冰冻香草汁
盐少许

预热烤箱200度。

制作方法：

1. 将1/4升椰奶倒入锅内文火加热，加入红糖和白使其溶化，加入冰冻香草汁（或事先做好的香草叶汁）、芋头和盐。
2. 在容器中搅拌鸡蛋和其余的椰奶。
3. 将两者混合。注意不要将第一部分食材过分加热，以免烫熟鸡蛋；不要使用搅蛋器，避免混入空气，影响蛋挞烤制。
4. 将混合的食材倒入平底食模，放入烤箱以150度烘烤45分钟左右。
5. 在常温下冷却，然后在冰箱里放4小时。



FLAN THAÏ AU LAIT DE COCO

Ingrédients (pour 8 portions)

150 g de **sucre roux**
25 g de sucre blanc
15 g de taro haché
1/2 l de **lait de coco**
6 œufs
1 feuille de Pandan ou de l'**extrait de Pandan surgelé**
1 pincée de sel

Préchauffer le four à 200°C.

Préparation

- 1) **Chauffer** 0,25 l de lait coco dans une casserole à feu doux. Ajouter le sucre roux puis le sucre blanc et faire fondre l'extrait de Pandan surgelé (ou la feuille de pandan préalablement mixée), le taro et le sel.
- 2) **Mélanger** les œufs au 0,25 l de lait coco restant dans un autre récipient.
- 3) **Mélanger** ces deux préparations en veillant à ce que la première ne soit plus trop chaude, au risque de cuire les œufs. Ne pas utiliser de fouet pour éviter d'introduire de l'air néfaste à la cuisson du flan.
- 4) **Disposer** le mélange dans un moule plat et faire cuire environs 45 min à 150°.
- 5) **Laisser refroidir** à température ambiante, puis 4 heures au frigidaire.

11



雞標
COCK BRAND
MARQUE COQ



Extrait de Pandan
香草汁

Sucre roux
红糖



Lait de coco
椰奶