

# Oeufs lait coco ananas cookeo



## Oeufs lait coco ananas cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

Equivalent en lait 400 ml

Nappage caramel

500 g de poudre de noix de coco

3 Rondelles d'ananas au sirop

4 œufs

400 ml d'eau

30 g de maïzena

### **Préparation**

Dans un saladier mélangez le lait concentré. Versez le lait dans la boîte de lait concentré que vous avez versée dans le saladier.

Cassez les œufs puis mélangez avec le lait.

Ajoutez la maïzena au reste de la préparation, mélangez. Versez la noix de coco râpée.

Versez toute la préparation dans un moule. Placez le moule dans le panier vapeur du cookeo.

Versez 400 ml d'eau dans la cuve puis placez le panier vapeur.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 20 mn

Ouvrez le cookeo et laissez refroidir à l'air libre puis placez au frigo au moins 1 h.