



Crème de coco
RECETTE

Crème de coco



Temps 30 min
INGREDIENTS 7 produits
FAIRE 4 portions

Crème de coco

INGREDIENTS

- 2 jaunes d'œufs
- 2 briques de 200 ml de crème de coco Suzi Wan®
- 100 g de sucre en poudre
- ½ mangue fraîche ou 4 tranches de mangues surgelées
- 1 c. à soupe de noix de coco râpée
- 20 g de beurre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four th 6-180°.
2. Dans un saladier, mettez le sucre et les œufs. Mélangez bien.
3. Faites chauffer la crème de coco, ajoutez la petit à petit sur les œufs.
4. Beurrez 4 ramequins allant au four. Versez la préparation.
5. Déposez les ramequins dans un plat à four, versez de l'eau chaude dans le plat et enfournez pour 20 minutes.
6. Le dessus des crèmes ne doit pas trop colorer.
7. Coupez la mangue en petits dés.
8. Sortez les crèmes du four. Laissez les refroidir.
9. Déposez sur le dessus les dés de mangue, saupoudrez de noix de coco, servez aussitôt.

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits



Crème banane coco

Temps

10 min

Ingrédients

11 produits