



Crème de coco

<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}

RECETTE

Crème de coco



<?xml version="1.0"?>

Temps

30 min

INGREDIENTS

7 produits

FAIRE

4 portions

Crème de coco

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

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

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Moelleux au coco](#)

Temps

40 min

Ingrediénts

5 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Crème brûlée au lait de coco](#)

Temps

55 min

Ingrediénts

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Crème banane coco](#)

Temps

10 min

Ingrediénts

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://be.suziwan.com/recettes-suzi-wan/creme-de-coco>