Crème banane coco
RECETTE

Crème banane coco

Temps	10 min
INGREDIENTS	11 produits
FAIRE	6 portions

Crème banane coco

INGREDIENTS

- 500 ml de crème de coco Suzi Wan®
- 5 c. à soupe de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 petites bananes bien mûres, coupées en morceaux
- 100 ml de lait
- 1 c. à soupe de maïzena
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 150 ml de crème fraîche
- quelques pistaches grossièrement hachées pour la décoration

PRÉPARATION

1. Portez à ébullition la crème de coco, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
2. Ajoutez les bananes, enlevez la préparation du feu puis réduisez-la en purée.
3. Mélangez le lait avec la maïzena et les œufs et ajoutez-les à la préparation.
4. Portez la crème fraîche à ébullition sans cesser de remuer.
5. Versez immédiatement dans un saladier en passant au tamis et laissez refroidir en remuant de temps à autre.
6. Lorsque la crème est refroidie, incorporez le jus de citron et la préparation.
7. Servez en portion et décorez de pistaches.

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

Source URL: *https://be.suziwan.com/recettes-suzi-wan/creme-banane-coco*