



Crème banane 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 banane coco



<?xml version="1.0"?>

Temps

10 min

INGREDIENTS

11 produits

FAIRE

6 portions

Crème banane 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

- 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. 1

Portez à ébullition la crème de coco, le sucre, le sucre vanillé et le sel.

2. 2

Ajoutez les bananes, enlevez la préparation du feu puis réduisez-la en purée.

3. 3

Mélangez le lait avec la maïzena et les œufs et ajoutez-les à la préparation.

4. 4

Portez la crème fraîche à ébullition sans cesser de remuer.

5. 5

Versez immédiatement dans un saladier en passant au tamis et laissez refroidir en remuant de temps à autre.

6. 6

Lorsque la crème est refroidie, incorporez le jus de citron et la préparation.

7. 7

Servez en portion et décorez de pistaches.

## Autres recettes similaires



### [Nouilles sautées au bœuf](#)

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

### [PLUS DE DÉTAILS](#)



### [Crème de coco](#)

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### **Moelleux au coco**

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### **Crème brûlée au lait de coco**

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

---

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