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*