



Crème brûlée au lait de coco
RECETTE

Crème brûlée au lait de coco



Temps 55 min
INGREDIENTS 7 produits
FAIRE 4 portions

Crème brûlée au lait de coco

INGREDIENTS

- 20 cl de lait de coco Suzi Wan®
- 35 cl de lait
- 4 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre semoule
- 1 pincée de cardamone en poudre
- cassonade
- pulpe de coco râpée

PRÉPARATION

1. Dans une casserole mélangez le lait, le lait de coco et la cardamone, faites venir à petit frémissement chaud à feu doux.
2. Pendant ce temps, battez énergiquement les jaunes d'œuf avec le sucre semoule, puis hors du feu, incorporez le mélange de lait tout en remuant.
3. Remplissez les ramequins uniformément et mettez à cuire au bain marie au four doux (120°) pendant 45 mn, puis réservez-les au frais au moins 3 heures.
4. Avant de servir, saupoudrez de cassonade et caramélisez au chalumeau de cuisine ou au four (grill fort). Décorez avec la pulpe de coco.
5. ASTUCE: Pour varier les plaisirs, parfumez cette version de recette avec différents épices ou arômes en remplacement de la cardamone: safran, vanille, badiane, citronnelle, violette.

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 banane coco](#)

Temps

10 min

Ingrédients

11 produits

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