



Crème brûlée au lait 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 brûlée au lait de coco



<?xml version="1.0"?>

Temps

55 min

INGREDIENTS

7 produits

FAIRE

4 portions

Crème brûlée au lait 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

- 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. 1

Dans une casserole mélangez le lait, le lait de coco et la cardamone, faites venir à petit frémissement chaud à feu doux.

2. 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. 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. 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

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingédients

5 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Crème banane coco

Temps

10 min

Ingédients

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

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