

Crème brûlée à la noix de coco



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



50 minutes



Facile

INGREDIENTS

40 cl de lait de coco non sucré	6 c à s de coco râpée
20 cl de lait	cassonade
2 œufs+ jaunes	2 c à c de vanille liquide
120 gr de sucre	

MATERIEL NECESSAIRE

6 ramequins	1 chalumeau de cuisine
-------------	------------------------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole faire chauffer les laits.
- 2- Blanchir les œufs, les jaunes, et le sucre, ajouter la vanille et verser les laits chauds dessus et la coco râpée.
- 3- Repartir dans les ramequins et cuire au four à 120° 45 min.
- 4- Faire refroidir 2 heures au frais.
- 5- Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour vérifier la cuisson bouger les ramequins, la crème ne doit plus bouger.

Alice Délice

