Crème de coco
RECETTE

Crème de coco

TEMPS	30 min
INGRÉDIENTS	6 produits
FAIRE	4 portions

Laissez vous tenter par la douceur de la Crème de coco Suzi Wan®. Un dessert frais qui plaira à toute la famille!

INGRÉDIENTS

- 2 jaunes d’œufs
- 2 briques de 200 ml de crème de coco Suzi Wan®
- 100 g de sucre en poudre
- ½ mangue fraîche ou 4 tranches de mangues surgelées
- 1 c. à soupe de noix de coco râpée
- 20 g de beurre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four th 6-180°.
2. Dans un saladier, mettez le sucre et les œufs. Mélangez bien.
3. Faites chauffer la crème de coco, ajoutez la petit à petit sur les œufs.
4. Beurrez 4 ramequins allant au four. Versez la préparation.
5. Déposez les ramequins dans un plat à four, versez de l’eau chaude dans le plat et enfournez pour 20 minutes.
6. Le dessus des crèmes ne doit pas trop colorer.
7. Coupez la mangue en petits dés.
8. Sortez les crèmes du four. Laissez les refroidir.
9. Déposez sur le dessus les dés de mangue, saupoudrez de noix de coco, servez aussitôt.

Autres recettes similaires

Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL: *https://fr.suziwan.com/recettes-suzi-wan/creme-de-coco*