



Crème 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 de coco



```
<?xml version="1.0"?>
```

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!

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

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

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Bo Bun au boeuf](#)

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

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