Creme-brulee-lait-coco
RECETTE

Creme-brulee-lait-coco

TEMPS	10 mn
INGRÉDIENTS	7 produits
FAIRE	4 portions

Un classique de la cuisine francaise revisité aux couleurs de l'Asie avec cette Créme brûlée au lait de coco Suzi Wan®.

INGRÉDIENTS

- 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.

*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.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



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/recipes/creme-brulee-lait-coco*