



Crème-brûlée-lait-coco
RECETTE

Crème-brûlée-lait-coco



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

10 mn

INGRÉDIENTS

7 produits

FAIRE

4 portions

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

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

- 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

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Bo Bun au boeuf

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Pad Thai 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/recipes/creme-brulee-lait-coco>