Crème banane coco
RECETTE

Crème banane coco

TEMPS	10
INGRÉDIENTS	11 produits
FAIRE	6 portions

Découvrez les saveurs de l'Asie avec ce dessert réunisant la banane et la coco à l'aide de la crème de coco Suzi Wan®.

INGRÉDIENTS

- 500 ml de crème de coco Suzi Wan®
- 5 c. à soupe de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 petites bananes bien mûres, coupées en morceaux
- 100 ml de lait
- 1 c. à soupe de maïzena
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 150 ml de crème fraîche
- quelques pistaches grossièrement hachées pour la décoration

Préparation

1. Portez à ébullition la crème de coco, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
2. Ajoutez les bananes, enlevez la préparation du feu puis réduisez-la en purée.
3. Mélangez le lait avec la maïzena et les œufs et ajoutez-les à la préparation.
4. Portez la crème fraîche à ébullition sans cesser de remuer.
5. Versez immédiatement dans un saladier en passant au tamis et laissez refroidir en remuant de temps à autre.
6. Lorsque la crème est refroidie, incorporez le jus de citron et la préparation.
7. Servez en portion et décorez de pistaches.

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-banane-coco*