



Crème-brûlée-lait-coco
RECETTE

Crème-brûlée-lait-coco



TEMPS 10 mn
INGRÉDIENTS 7 produits
S
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®.

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  uf 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.

Source URL: <https://fr.suziwan.com/recipes/creme-brulee-lait-coco>