



Crème banane coco
RECETTE

Crème banane coco



TEMPS 10
INGRÉDIENTS 11 produits
S
FAIRE 6 portions

Découvrez les saveurs de l'Asie avec ce dessert réunissant 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 en temps.
6. Lorsque la crème est refroidie, incorporez le jus de citron et la préparation.
7. Servez en portion et décorez de pistaches.

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