



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sauce coco safran



5 min	5 min	0	0	162
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour la
crème coco safran**

300 g **Fromage blanc**
75 g **Crème de coco**
75 g **Sucre roux**
1 pincée(s) **Safran**

Étape 1

Réalisation de la crème coco safran

- 1** Dans un saladier, verser le fromage blanc avec une maryse.
- 2** Ajouter la crème de coco et la cassonade. Mélanger au fouet.
- 3** Saupoudrer de safran et mélanger avec le fouet.