



Crèmes

Crème caramel à la noix de coco



2h50 **10 min** **40 min** **2h** **209**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Caramel

60 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Eau**

Crème

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
12 c. à café **Noix de coco rapée**
1 **Gousse(s) de vanille**
50 cl **Lait demi-écrémé**
60 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation de la crème

- 1 Mettre à feu moyen une casserole contenant le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux.
- 2 Porter à ébullition sans laisser bouillir puis laisser complètement refroidir.
- 3 Mettre les oeufs et les jaunes dans le bol d'un batteur et battre le tout à petite vitesse jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.
- 4 Retirer la vanille du lait sucré puis verser sur les oeufs petit à petit et battre le tout à petite vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Mettre à feu moyen une casserole contenant le sucre et l'eau. Laisser sur le feu jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.
- 2 Verser le caramel dans des ramequins.
- 3 Répartir dans les ramequins un tiers de la noix de coco sans attendre que le caramel refroidisse.

Étape 3

Cuisson

- 1 Ajouter la crème dans les ramequins caramélisés.
- 2 Répartir par dessus un deuxième tiers de la noix de coco restante.
- 3 Poser les ramequins dans un grand plat creux allant au four, puis y verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur des ramequins.
- 4 Enfournier ensuite dans un four préchauffé à 160°C(Th.5-6) pendant une quarantaine de minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser refroidir au frais pendant au moins deux heures.
- 2 Quand les crèmes sont bien froides, décoller les bords avec un petit couteau à lame plate.
- 3 Retourner et démouler dans une assiette. Saupoudrer avec la noix de coco restante.