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. Enfourner 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.