

## Crèmes

# Crème exotique à la noix de coco et aux fruits de la passion



**2h35** **20 min** **15 min** **2h** **284**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la crème

25 cl **Lait demi-écrémé**  
75 g **Noix de coco rapée**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
65 g **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Farine**  
1 **Fruit de la passion**

### Étape 1

Préparation du lait et de la noix de coco

- 1 Verser le lait et la noix de coco dans une casserole. Porter à ébullition tout en remuant à l'aide d'une maryse.
- 2 Arrêter le feu quand la préparation bout, laisser infuser pendant quelques minutes.

### Étape 2

Préparation des oeufs

- 1 Verser les jaunes d'oeufs et le sucre dans un saladier, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Ajouter la farine, mélanger.

### Étape 3

Cuisson de la crème

- 1 Incorporer le lait chaud aux jaunes blanchis en plusieurs fois en mélangeant bien au fouet.
- 2 Reverser la préparation dans la casserole. Cuire sur feu doux en remuant sans arrêt à l'aide d'une maryse, pour que le mélange n'attache pas.

- 3 Cuire jusqu'à épaississement, toujours en mélangeant. Baisser un peu le feu pour ne pas faire bouillir la crème.
- 4 Lorsque la mousse sur le dessus a disparu, stopper la cuisson.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Verser la crème dans des verrines, au 3/4 de leur hauteur.
- 2 Couper le fruit de la passion en deux, prélever la pulpe à la petite cuillère.
- 3 Ajouter une cuillère de pulpe de passion dans chaque verrine.
- 4 Dresser les verrines sur un plat en bois décoré de feuilles d'ananas, ajouter éventuellement une tranche de carambole sur le bord des verrines.
- 5 Réserver pendant au moins 2h au frais avant de déguster.