



## Crèmes

# Petites crèmes à la noix de coco



**2h40** **10 min** **30 min** **2h** **151**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

3 c. à café **Noix de coco rapée**

30 cl **Lait entier**

4 unité(s) entière(s)

**Jaune(s) d'oeuf**

1 c. à café **Maïzena**

30 g **Sucre semoule**

### Étape 1

#### Préparation des crèmes à la noix de coco

- 1 Chauffer le lait dans une casserole à feu moyen. Une fois le lait arrivé à ébullition, le réserver.
- 2 Mélanger dans un saladier le sucre et la maïzena. Ajouter les jaunes d'oeufs et battre le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajouter 2 cuillères à café de noix de coco et mélanger rapidement.
- 4 Ajouter le lait en filet sans arrêter de remuer, le lait doit encore être chaud à ce moment là, il ne faut donc pas attendre qu'il refroidisse.
- 5 Verser la préparation dans les moules.
- 6 Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans ce plat jusqu'à arriver environ à mi-hauteur des petits moules.
- 7 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement, la cuisson des crèmes dépendant largement de la taille des moules et de leur matière.

### Étape 2

## Dressage

- 1 Après la cuisson laisser les crèmes au frais environ deux heures. Au moment de servir répartir la cuillère à café de noix de coco restante et déguster sans attendre.