

Petites crèmes de noix de coco

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 30 cl de lait de coco
- 20 cl de lait demi-écrémé
 - 4 jaunes d'oeufs
 - 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuil à café de liqueur de vanille (facultatif)
 - 1 cuil à soupe de Maïzena

Préparation :

Préchauffer le four 150° C (Th.5).

Faites chauffer le lait et le lait de coco, jusqu'à frémissements.
Retirer du feu.

Battre les jaunes d'oeufs avec les sucres et la maïzena, et ajouter le lait chaud en fouettant mais pas trop afin de ne pas avoir de mousse.

Mettre la crème en ramequin ou petits pots à yaourts qui tiennent la chaleur.

Placer les moules dans un bain-marie rempli au 2/3.

Enfourner pour 45 min de cuisson à 150 °C (Th.5).

(surveiller au bout de 30 à 35 min de cuisson, il faut que votre crème ne soit pas liquide, il faut que le dessus forme comme une croûte, si ce n'est pas le cas laisser cuire le reste du temps)

Servir à température ambiante *Recettes de Caline*

Bonne dégustation à toutes & tous !!