

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CREME DE COCO ET FRUITS EXOTIQUES

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Repos : 120 mn

Ingrédients :

- 25 cl de lait concentré non sucré
- 20 cl de lait de coco
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 feuilles de gélatine
- 1/2 mangue
- 1 poire
- 3 tranches d'ananas
- 4 cerises

Préparation :

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mettez les laits et les sucres dans une casserole. Portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez la gélatine. Bien remuer.

Faites tiédir cette crème en remuant souvent.

La versez dans des verres et réservez au frigo pendant au moins 2 heures.

Mixez les fruits. Versez un peu de coulis de fruits sur vos crèmes et décorez d'une cerise.