

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Crème yin et yang

Recette perso au thermomix



Info de wikipédia : Le symbole du Yin et du Yang, le [taijitu](#) est bien connu dans le monde occidental depuis la fin du [XXe siècle](#). Le yin représente entre autres, le noir (ou souvent le bleu), le féminin, la lune, le sombre, le froid, le négatif, etc..., quant au yang, il représente entre autres le blanc (ou souvent le rouge), le masculin, le soleil, la clarté, la chaleur, le positif, etc... Cette dualité est également associée à de nombreux autres oppositions complémentaires.

Crème coco

Dans le bol du TM

400 g de lait de coco (1 boîte)
compléter avec du lait jusqu'à la graduation 1 litre
50 g de maïzena
2 oeufs
80 g de noix de coco râpée

NE PAS SUCRER

Régler 25 sec VIT 5 pour tout mélanger puis
10 min à 90° VIT 3.

Une fois que votre préparation a bien épaissi, mettre la moitié dans un saladier que vous sucrerez de 25 à 30 g de sucre ou d'édulcorant. A réserver.

Crème choco amer

Dans la moitié de crème restante dans le bol, ajoutez 80 g de chocolat noir à 70% + 20 g de cacao amer Van Houten
+ 10 à 20 g de sucre ou de l'édulcorant, vous obtiendrez une crème chocolat amer...un peu sucré.
Mélanger 20 sec VIT 4.

Dans des ramequins ou des verrines, déposez les parfums côte à côte à l'aide d'une petite cuillère ou d'une douille ou superposez-les, au choix.
Décorez à votre idée ou comme je l'ai fait...

