



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Crème de coco à l'agar-agar, ananas et bananes rôtis



(Recette originale extraite de Guide Cuisine de 03/2008)

Ingrédients :

- * 30 cl de lait de coco
- * 25 cl de lait concentré non sucré
- * 60 g de sucre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 1 càc rase d'agar-agar
- * 2 bananes
- * QS d'ananas frais coupé en petits morceaux
- * 20 g de beurre
- * 3 càs de noix de coco râpée
- * 1 càc de miel

Réalisation :

- * Dans une casserole, faites chauffer les laits, les sucres et l'agar-agar.
- * Ajoutez, hors du feu, 2 càs de noix de coco râpée.
- * Laissez tiédir et versez dans des ramequins ou des verres.
- * Abandonnez au réfrigérateur pour 2 heures.
- * Au moment de servir, poêlez les bananes coupées en lamelles et l'ananas avec le miel dans le beurre.
- * Démoulez les crèmes froides, ajoutez les fruits chauds et saupoudrez de noix de coco râpée.