

## Crème au lait de coco et au citron vert

C'est une recette **Thermomix** transmise par Nicole.



Elle est toute veloutée, toute douce et juste parfumée comme il faut.

Pour 5 gourmands, il faut :

2 feuilles de gélatine de 2 g chacune  
1 citron vert  
250 g de lait de vache (ou végétal)  
3 jaunes d'œufs  
60 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1/4 cc de fécule de maïs ou Maïzena  
250 g de lait de coco  
1 CS de rhum blanc (facultatif)

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. A réserver.

Brosser, sécher le citron vert et râper le zeste sur une petite assiette. A réserver. Garder quelques petits zestes, à part, pour la déco, juste avant dégustation.

Faire bouillir le lait de vache (dans le TM : 4 min 30 à 100°C). A réserver dans un autre récipient.

Dans le bol du TM, adapter le fouet sur les couteaux

Mettre les jaunes d'œufs + les sucres et fouetter **1 min à VIT 3,5**. Le mélange doit blanchir.

Toujours avec le fouet, incorporer la fécule de maïs ou Maïzena puis verser progressivement le lait de vache bouillant en mélangeant **VIT 2**.

Faire chauffer environ **1 min à 90°C VIT 2** afin que le mélange épaississe en crème et nappe une cuillère en bois.

**Oter le fouet.** Incorporer, hors du feu, le zeste finement râpé du citron vert. Mettre le bouchon et laisser infuser quelques instants\*.

Egoutter la gélatine dans une petite passoire. La faire chauffer dans 1 CS d'eau au four micro-ondes pendant quelques secondes.

Dès qu'elle a fondu, incorporer au lait de coco, préparé dans un petit bol. Bien mélanger et l'ajouter dans le bol du TM, à la crème refroidie au citron vert.

Ajouter éventuellement du rhum, mélanger.

Répartir dans 5 petites verrines individuelles et faire prendre 2 h au réfrigérateur. Servir frais.

\*Après infusion, vous pouvez filtrer la crème, pour ôter les zestes, si vous préférez.