

Crème de coco aux framboises



Côté marché :

Pour 8/10 verrines

200 g de framboises

50 cl de lait de coco

30 cl de lait demi-écrémé

1 gousse de vanille

3 jaunes d'oeufs

80 g de sucre

40 g de farine

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la vanille. Ajoutez le lait de coco. Eteignez juste avant l'ébullition. Enlevez la vanille.

Dans un récipient, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre puis la farine. Incorporez le lait chaud à la préparation, mélangez bien.

Remettez le mélange à chauffer, remuez sans cesse jusqu'à ébullition, puis réservez.

Une fois la couche refroidie, faites alterner dans un verre une couche de crème et une couche de framboises. Laissez 1 h au réfrigérateur avant de servir.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

