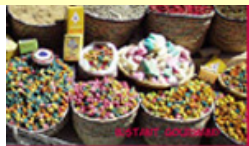


# INSTANT GOURMAND



## Crème coco-pandan



### Pour 4 personnes :

- 300ml de lait d'amandes
- 200ml de lait de coco
- 60g de sucre
- 25g de maïzena
- 4 cuillères à café de jus de pandan
- +/- colorant vert

Verser le lait d'amandes et le lait de coco dans une casserole. Ajouter le jus de pandan et porter à ébullition. Dans un saladier, battre le sucre et la maïzena. Filtrer le liquide bouillant et le verser sur ce mélange tout en le diluant. Remettre la préparation dans la casserole et faire épaisser à feux doux, en remuant régulièrement. Verser dans un saladier, couvrir avec du film alimentaire plaqué directement à la surface de la crème\* et laisser refroidir. Placer au frais. Avant de servir, mélanger à nouveau pour rendre la crème plus fluide et onctueuse et verser dans des petits pots individuels.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)