



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

« COCO CURD »



Ingrédients :

- 200 ml de lait de coco (1 briquette)
- 6 belles cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 300 g de sucre
- 6 gros œufs
- 4 cuillères à soupe de crème de maïs
- 200 g de beurre
- 4 g de gélatine en poudre ou 2 feuilles

Dans le bol du TM 31, mettre le lait de coco, la noix de coco râpée, le sucre, les 4 œufs, la crème de maïs et le beurre coupé en petits morceaux. 2 min avant la fin, ajouter la gélatine en poudre ou les 2 feuilles.

Régler sur 100°C, vitesse 3 pendant 10 min.

A l'arrêt du TM31, verser la crème dans un bol hermétique ou un pot en verre style confiture.

Laisser refroidir, couvrir et mettre au réfrigérateur.