

CREME ANANAS & LAIT DE COCO

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Réfrigération : 2 h au moins



200 g d'ananas frais ou surgelé

2 cuillères à soupe de sirop de fruits de la passion

20 cl de lait de vache ou lait de riz

20 cl de lait de coco de bonne qualité (à 99% de lait de coco)

20 g de Maïzena

2 jaunes d'œufs OFR ou 1FR (garder les blancs d'œuf)

50 g de sucre blond de canne

Mixer l'ananas avec le sirop et réserver.

Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre blond de canne jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans une casserole, mélanger le lait (de vache ou de riz) froid avec la Maïzena pour la diluer puis ajouter le lait de coco et porter à ébullition puis retirer du feu. Verser sur les œufs+sucre en mélangeant bien puis transvaser l'appareil dans la casserole et faire cuire environ 5 min sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter la purée d'ananas et mélanger à nouveau.

Répartir dans des verrines, laisser refroidir puis filmer et mettre au frais pour 2 heures au moins.

BOUCHEES A LA NOIX DE COCO

Pour 8 financiers

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

2 blancs d'œuf OFR ou 1FR

70 g de noix de coco râpée

80 g de sucre de canne blond

60 g de beurre fondu

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le sucre et la noix de coco râpée.

Ajouter les blancs d'œufs battus légèrement puis le beurre fondu.

Répartir dans les alvéoles d'une plaque en silicone de moule type petits muffins ou financiers.

Faire cuire pendant 15 à 20 min jusqu'à ce que les bouchées soient dorées.

Déguster tièdes.

PASSION ... GOURMANDISE !

<http://annellenor.canalblog.com>