



Crème à la noix de coco



<https://belgianfoodie.com/recipe/coconut-cream-pudding/>

Ingrédients

Crème à la noix de coco

- 350 g de noix de coco (non sucré) râpé ou en flocons (ou un mélange des deux)
- 4 jaunes d'œufs
- 350 ml de lait entier ou demi-écrémé
- 350 ml de lait de coco non dilué
- 80g de sucre de canne (voir remarques)
- 5 cuillères à soupe de farine de tapioca instantanée ou la fécule de maïs
- 1/4 c-à-c sel
- 1 c-à-c d'extrait de vanille

Crème Chantilly

- 240 ml de crème épaisse
- 1 c-à s de sucre de canne ou de sucre blanc et fin

Portions: 6

Instructions:

1. Étendre la noix de coco sur une plaque de cuisson recouverte, puis le mettre dans un four à 325 ° F / 165 ° C. Laissez la noix de coco griller environ 5 minutes (ou moins de temps si vous utilisez la noix de coco râpée plutôt que de noix de coco en flocons. Mélanger la noix de coco pendant la cuisson et éviter que le mélange se brûle. Cuire le noix de coco rehausse sa saveur, mais il n'est pas absolument nécessaire. Mettez la noix de coco de côté.
2. Versez le lait, le lait de coco, sucre de canne, la farine de tapioca (ou fécule de maïs) et le sel dans un pot sur un poêle à feu moyen.
3. Incorporer le mélange dans la casserole pendant la cuisson environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il commence à bouillir sur les bords. Retirer du feu.
4. Dans un autre bol, fouetter les jaunes d'œufs ensemble.
5. Ajouter environ 1/2 tasse (120 ml) du mélange de lait chaud lentement dans les jaunes d'œufs que vous continuez de remuer afin de tempérer les œufs.
6. Prendre le mélange de jaune d'œufs et l'incorporer doucement dans le mélange de lait chaud tout en remuant.

7. Remettre le mélange combiné sur le poêle à feu moyen. Poursuivre la cuisson en remuant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et commence à faire des bulles.
8. Retirer du feu. Si vous voulez une consistance plus lisse, vous pouvez passer la crème à la noix de coco à travers une passoire fine. Cette étape n'est pas absolument nécessaire et je ne le fais pas.
9. Ajouter la vanille et d'environ 2/3 de la noix de coco grillée. (Réserver le 1/3 restant pour mettre au-dessus des portions de dessert). Mélanger délicatement.
10. Verser la crème à la noix de coco dans un grand bol de service ou en petits bols individuels. Couvrir d'une filme de plastique pour éviter qu'une croûte se forme sur le dessus. Puisque la crème à la noix de coco est encore chaude, il y aura un peu de condensation qui se développe à l'intérieur de la filme de plastique alors ne vous inquiétez pas.
11. Laissez la crème à la noix de coco refroidir avant de le mettre dans le réfrigérateur pour refroidir encore plus. Si vous la mettez immédiatement dans le réfrigérateur, il y aura plus de condensation. Laisser refroidir quelques heures ou quelques jours dans le réfrigérateur. (Je l'ai servi après environ 90 minutes et il était un peu chaud mais très savoureux!)

Crème Chantilly

Assurez-vous que la crème que vous utilisez est très froide. Versez la crème dans un bol en métal ou en verre. Utilisez un fouet électrique (de préférence) pour fouetter la crème. Lorsque la crème commence à se développer un peu de volume, ajouter le sucre en continuant à remuer. Fouetter jusqu'à ce que vous atteignez le volume voulu.

Service

Lorsque vous êtes prêt à servir la crème à la noix de coco, laissez votre inspiration vous guider. Je vous ai donné quelques suggestions dans mon article (en anglais) et il est à vous si vous souhaitez assembler les portions avec des morceaux de pâte brisée sur le fond, avec des copeaux du chocolat ou d'amande ainsi que la noix de coco grillée restant sur le dessus, ou avec la crème Chantilly (en plus des autres options ou toute seule). Vous pouvez également ajouter des biscuits cuillères ou des rochers ou même mélanger la crème Chantilly fouettée dans la crème à la noix de coco pour donner une finition plus aérée.

Bon appétit !