

Crémeux coco et chocolat

Ingredients
800g de lait de coco
80g de maïzena
20g de cacao non sucré
100g de chocolat noir
250g de mascarpone
100g de sucre
de la noix de coco râpée

Étape de la recette

- Pour un cercle de 20cm -

Dans une casserole, mlanger ensemble le sucre, le cacao non sucr et la maïzena

Verser dessus le lait de coco et faire chauffer en mlangeant constammant

Ajouter le chocolat noir en morceaux et mlanger jusqu' obtention d'une consistance paisse comme une crme ptissire

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser la prparation dans le cercle chemis de film alimentaire

Laisser une nuit au frais

Le lendemain dcercler et recouvrir de coco rpe

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr