

Crème glacée à la noix de coco fraîche



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn

C'est la noix de coco à coque brune, de forme ovoïde ou ronde pesant environ 1 kilo, que nous trouvons sur les étals entre novembre et février. Vous pouvez la conserver entière 2 mois à l'air ambiant. Mais ouverte, elle ne se garde que 24 heures au réfrigérateur.

Ingrédients

- 1 noix de coco
- 100 g de sucre
- 1 cs de maïzena
- 2 blancs d'œufs montés en neige
- 200 ml de crème liquide
- 1 ananas

Préparation

- 1 Pour l'ouvrir... c'est la partie la plus délicate... Percez-la en-dessous des yeux. Recueillez l'eau dans un bol. Tranchez-la ensuite avec un couperet de boucher. Puis, détachez la chair à l'aide d'un couteau pointu.
- 2 Rapez la chair de la noix de coco avec un petit mixeur.
- 3 Mettez la noix de coco râpée et le sucre dans une casserole. Chauffez le tout et remuez bien jusqu'à que le sucre soit dissout.
- 4 Ajoutez le lait déjà bien mélangé avec la maïzena et mélangez jusqu'à ce que le tout devienne une crème un peu épaisse. Laissez refroidir et ensuite, placez au réfrigérateur.
- 5 Montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les délicatement à la crème réservée. Ajoutez à la fin la crème liquide.
- 6 Filtrez à l'aide d'une passoire et turbinez environ 40 minutes. Si vous n'avez pas de turbine, vous pouvez aussi verser la préparation dans un bac placé au congélateur.
- 7 Pendant ce temps, préparez l'ananas. Coupez-le en petits morceaux. Faites-les caraméliser avec un peu de beurre et de sucre juste avant de servir.
- 8 Une autre astuce : Transférer éventuellement la crème glacée dans un bac et la garder 1 heure ou 2 au congélateur si vous préférez une glace plus ferme. Accompagnez cet excellent dessert de quelques tuiles aux amandes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

