

Entremet à la noix de coco caramélisée



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Un dessert très facile à réaliser pour les gourmands de caramel.

Ingrédients

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 1 boîte de lait concentré non sucré
- 1 boîte de lait de coco
- 3 jaunes d'oeufs
- un peu d'eau
- 200 g de sucre en poudre

Préparation

- 1 Mélanger le lait concentré sucré, le lait concentré non sucré, le lait de coco et les jaunes d'oeufs.
- 2 Fouetter et mettre dans des verrines au bain-marie, dans un four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 1 heure.
- 3 Laisser tiédir et préparer le caramel (avec l'eau et le sucre).
- 4 Verser un peu de caramel sur la crème.
- 5 Servir tiède ou frais.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

