

# CRÈMES À LA NOIX DE COCO ET AUX RAISINS SECS

Juillet 2003 (Actualisé en janvier 2017)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 40 g de noix de coco râpée
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 130 g de sucre en poudre
- ★ 3 œufs
- ★ 60 g de raisins secs blonds
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 5 cl de rhum ambré
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)

Ustensiles : 6 Ramequins, Grande Jatte, 2 Casseroles, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,30 € (soit 0,72 € par personne)



## Recette :

Faire tiédir le rhum dans une petite casserole, verser les raisins secs et laisser gonfler 30 minutes hors du feu à couvert. Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C) pendant 10 minutes.

Dans une jatte mettre les œufs entiers (les casser un par un dans un bol à part) puis le sucre en poudre, le sucre vanillé, la noix de coco râpée et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Dans une casserole verser le lait et la crème liquide et faire frémir. Arrêter le feu et verser sur le mélange œufs-sucre. Bien homogénéiser au fouet.

Disposer les raisins secs égouttés au fond des ramequins, verser dessus la crème et faire cuire 60 minutes au four sur une plaque à pâtisserie. Laisser entièrement refroidir et mettre au réfrigérateur avant de servir.

## Boisson :

Un Blanc de Cassis. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.