

Blanc Manger Coco



Les recettes culinaires
Maison La Mauny

www.maisonlamauny.com

Pour 6 personnes

500g de lait de coco 100%

375g de lait concentré sucré

180g d'eau

1 citron vert non traité

1 bâton de cannelle

9g de feuilles de gélatine



4 à 6
heures
au frais



15 à 20
minutes



Mélanger dans une casserole le lait de coco, le lait concentré sucré et l'eau.

Porter à frémissement à feu moyen.

Y ajouter le zeste du citron et la cannelle finement moulue selon votre goût.

Laisser frémir et infuser en mélangeant de temps en temps. Au premier petit bouillon baissez le feu au maximum.

Dans un bol d'eau froide, faire ramollir les feuilles de gélatine. Ajoutez la gélatine essorée aux laits parfumés. Mélangez jusqu'à complète dissolution à l'aide d'un fouet.

Versez la préparation dans des ramequins.

Laissez refroidir avant de placer les blanc-manger au réfrigérateur durant 4 à 6 heures au minimum.



Astuce

Pour une version plus parfumée encore, y ajouter de la vanille : fendre la gousse en deux. Récupérer les graines et faire infuser les gousses dans les laits. Passer le lait chaud avant d'y ajouter la gélatine. Accompagnez les blanc-manger d'un coulis de fruits ou de dés de fruits frais. Effet garanti !



Accompagnez d'un verre
d'Arrangé Banane Maison La Mauny

voir notre Création Originale Arrangé Banane sur notre site



À bientôt sur   www.maisonlamauny.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION