

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://aurelcuisine.wordpress.com>

Crèmes brûlées à la noix de coco

Ingrédients

Préparation : 10 mn

Cuisson : 1H20

Réfrigération : 1H

Pour 4 personnes

40 cl de crème liquide

20 cl de lait de coco

4 cuillères à café de noix de coco en poudre

6 jaunes d'œufs + 1 œuf entier

80 g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

1 dosette de safran

Méthode

Dans une petite casserole, faites tiédir la crème liquide à feu doux avec les 80 g de sucre.

Lorsque la crème frémit, retirez la casserole du feu.

Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez les graines noires parfumées qu'elle contient au-dessus de la casserole.

Ajoutez la gousse, couvrez et laissez infuser.

Préchauffez le four à th 3 (90°).

Une fois la crème refroidie, versez-la dans un saladier (sans la gousse de vanille).

Ajoutez le lait de coco, la poudre de noix de coco, l'œuf entier et les jaunes d'œufs.

Mélangez bien et versez cette préparation dans 4 ramequins larges.

Posez les ramequins dans un plat à demi-rempli d'eau pour les faire cuire au bain-marie.

Enfournez pour 1H15.

Sortez les ramequins du plat et les placer au réfrigérateur pendant au moins 1H.

Juste avant de servir, allumez le gril du four.

Mélangez le sucre roux et le **safran**.

Sortez les ramequins du réfrigérateur, saupoudrez-les d'une couche de sucre au safran et placez sous le gril 2 à 3 mn, juste le temps que le sucre caramélise.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>