










Crème vanillée coco et citron vert

 Préparation **20 mn** |  Cuisson **15 mn** |  Repos **3 h**
 Temps Total **3 h 35 mn**

Ingrédients / pour 4 personnes

- › 1 citron vert
- › 3 œufs
- › 25 cl de lait entier
- › 70 g de sucre
- › 1/2 cuillère à café de fécule de maïs
- › 25 cl de lait de coco
- › 2 feuilles de gélatine alimentaire
- › 1 gousse de vanille
- › 1 cuillère à soupe de rhum ambré

PRÉPARATION / Crème vanillée coco et citron vert

-  Versez le lait dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille coupée en deux après en avoir gratté l'intérieur au dessus du lait. Portez à ébullition.
 -  Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes en ajoutant la fécule et le sucre. Lavez, puis essuyez le citron vert. Découpez toute l'écorce en zestes fins et réduisez-les en tout petits morceaux.
 -  Quand le lait commence à bouillir, retirez la gousse de vanille. Versez le lait sur le mélange œuf et sucre en fouettant. Remettez la préparation dans la casserole et faites chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère. Hors du feu, ajoutez les zestes de citron et laissez refroidir 1 heure environ.
 -  Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Versez le lait de coco dans un bol et fouettez-le à l'aide d'une fourchette. Quand la gélatine est molle, mettez-la dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau et faites-la fondre sur feu doux. Ajoutez la gélatine au lait de coco et mélangez.
-  **Pour finir**
Ajoutez le lait de coco et le rhum à la crème au citron vert. Mélangez et versez dans des ramequins individuels, couvrez-les de film alimentaire. Laissez au réfrigérateur pendant 2 heures et servez frais.