

Tout simple, le riz au lait et coco caramélisée au sucre de canne.

Ingrédients pour 6 personnes

1 l de lait entier
120 g de riz rond
70 g de sucre
1 gousse de vanille
Noix de coco caramélisée au sucre de canne

Tout d'abord, fendre la gousse de vanille et la mettre avec le lait dans une casserole sur feu moyen. Lorsque le lait frémit, ajouter le riz rond. Baisser le feu (il doit être très doux). La cuisson dure environ 45 minutes. Remuer de temps en temps au début, pour ne pas avoir de pellicule fine qui se forme à la surface du lait. Lorsque la consistance s'épaissit, remuer sans cesse jusqu'à ce que le riz au lait soit crémeux. Vérifier que le riz soit tendre et retirer du feu. Retirer la gousse de vanille. Ajouter le sucre tout en remuant. Laisser refroidir dans des ramequins ou pots individuels. Le riz au lait se mange, selon les goûts, tiède ou froid. Ajouter la noix de coco caramélisée à la surface du riz avant de servir.

Tarte à la noix de coco caramélisée au sucre de canne

Ingrédients pour 4 personnes

125 g de beurre fondu
250 g de spéculoos
Coco caramélisée au sucre de canne
100 g de sucre
5 cuillères à soupe de farine
1 pincée de sel
525 ml de lait de coco
2 gros jaunes d'œufs
25 g de beurre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de rhum brun

Préchauffer le four à 180° C.
Réduire les spéculoos en poudre à l'aide d'un mixeur.
Mélanger le beurre fondu et les biscuits réduits en poudre
Au fond d'un moule à manqué en silicone, presser le mélange.
Cuire au four 10 minutes (Voir si les bords de la croûte sont bien dorés).
Réserver.
Dans une casserole mettre le sucre, la farine et le sel et mélanger.
Dans un saladier, mélanger au fouet le lait de coco et les jaunes d'œufs.

Ajouter dans casserole.

Faire cuire le mélange à feu doux en remuant jusque la formation de bulles à la surface.

Laisser bouillir 1 minute toujours en remuant.

Retirez du feu.

Ajouter le beurre, la vanille et le rhum hors du feu et mélanger.

Sur le fond de tarte déjà préparé, verser la préparation et lisser la surface.

Laisser refroidir 30 minutes et parsemer toute la surface de coco caramélisée.

Réfrigérer la tarte au moins 3 heures avant de démouler et de déguster.

Bûche de Noël à la mousse au chocolat et enrobée de coco caramélisée

Simple à préparer, pour un résultat fondant et gourmand à souhait.

Ingrédients pour 8 personnes

400 g de chocolat de chocolat au lait

80 g de beurre

5 jaunes d'œufs + 8 blancs

40 cl de crème

20 g de sucre en poudre

Coco caramélisée

Bouteille en plastique de 1,5 litre vide et lisse

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie.

Ajouter hors du feu le beurre mou, puis les jaunes d'œufs un à un.

Fouetter afin que le mélange soit homogène et léger.

Monter la crème bien froide en chantilly et la réserver au frais.

Battre les blancs en neige en versant le sucre à mi-parcours.

Incorporer la crème chantilly délicatement (en soulevant la masse de bas en haut) et de la même façon les blancs en neige pour obtenir un mélange lisse.

Découper avec un couteau à dents le fond de la bouteille.

Verser la mousse à l'intérieur.

Attendre que la mousse se solidifie au frigo, le goulot de la bouteille tête en bas, calé dans un récipient.

Entourer l'extrémité avec un morceau de papier sulfurisé ou d'aluminium tenu par un élastique.

Disposer dans le congélateur pendant 6 h au moins.

Dix minutes avant de servir, sortir la bûche du congélateur.

Démouler-la, saupoudrez de noix de coco caramélisée et décorer de petits sujets de Noël.

Rhum arrangé à la coco caramélisée et vanille.

Ingrédients

Rhum blanc + de 40° 60 cl

100 g coco caramélisée

1 à 2 gousses de vanille

Bouteille

Mettre dans une bouteille la coco caramélisée

Ajouter la gousse de vanille fendue et le rhum.

Laisser macérer, à l'abri de la lumière, au moins 3 mois avant dégustation.

Le rhum arrangé se conserve plusieurs années.

Poulet curry doux et coco caramélisée au sucre de canne

Ingrédients pour 4 personnes

Un poulet

Matière grasse

1 oignon

1 c. à soupe de curry doux

1 dl de coulis de tomate nature

1 piment

Le jus d'un citron vert

Coco caramélisée

Sel, poivre

Couper le poulet en 8 morceaux.

Faire dorer dans un peu de matière grasse 1'oignon haché et le poulet coupé.

Ajouter la c. à soupe de curry doux, le sel et le piment.

Verser le dl de coulis de tomate nature.

Laisser mijoter 45 mn.

Servir chaud, arrosé de quelques gouttes de jus de citron vert et de noix de coco caramélisée

Si vous aimez, vous pouvez accompagner le poulet d'une mangue, mûre mais ferme, coupée en lamelles.

Crevettes au gingembre et crème de coco

Ce plat qui vous fera voyager !

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de queues de crevettes crues

1 gros oignon doux

2 gousses d'ail

20 cl de lait de coco

1 tronçon (3 cm) de gingembre frais

2 petits piments secs

1 c. à café de graines de cumin
1 c. à café de graines de coriandre
1 c. à café de graines de moutarde
1 c. à café de curcuma en poudre
1 c. à soupe de poudre de curry
15 cl d'huile

Écraser les piments en éliminant les graines.

Les placer dans un plat creux avec le cumin et les graines de coriandre.

Peler et râper finement le gingembre, le réduire en pâte dans un mortier ou un mixeur et l'ajouter dans le plat.

Peler et écraser les gousses d'ail, les ajouter également.

Verser ensuite 12 cl d'huile et mélanger.

Ajouter les crevettes décortiquées. Laissez mariner 1 h au frais.

Chauffer le reste d'huile dans une sauteuse.

Dorer l'oignon émincé et ajoutez les graines de moutarde, le curry, le curcuma et faire revenir en remuant.

Égoutter les crevettes en conservant le maximum des épices de la marinade et ajouter dans la sauteuse.

Monter le feu et faire revenir le tout pendant 5 min en remuant délicatement.

Ajouter le lait de coco, baisser le feu et laisser chauffer 5 min.

Servir et parsemer la coco caramélisée sur le plat.

Accompagner de riz.

Champignons épicés au lait de coco

Inhabituel mais délicieux.

Ingrédients pour 4 personnes :

2 c. à soupe d'huile
2 Gousses d'ail finement hachées
2 Piments rouges frais avec les graines enlevées et découpés en fines rondelles
3 Échalotes finement hachées
250 g de champignons de Paris coupés en tranches épaisses
15 cl de lait de coco
Sel, poivre
Coco caramélisée

Chauffer l'huile dans une casserole et ajouter l'ail, les piments rouges.

Les faire sauter quelques secondes

Ajouter les échalotes et les faire revenir.

Ajouter les champignons et faire sauter 3 minutes.

Verser le lait de coco et porter à ébullition sur feu vif jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'environ la moitié et nappe les champignons.

Assaisonner de sel et poivre

Saupoudrer de coco caramélisée au moment de servir

Accompagne très bien la viande ou le poulet grillé.

Poissons au lait de coco.

Ingrédients pour 4 personnes :

4 Filets de poisson blanc
4 Tomates
1 Oignon
1c. à café de concentré de tomate
½ c. à café Gingembre
10 cl Fumet de poisson
20 cl Lait de coco
1c. à soupe Huile
Sel, poivre
Coco caramélisée au sucre de canne

Peler et épépiner les tomates. Coupez-les en 4.

Peler et émincer l'oignon. Faites-le revenir dans une sauteuse avec l'huile.

Ajouter les tomates.

Assaisonner de sel, poivre et gingembre.

Ajouter le concentré de tomate.

Cuire environ 10 minutes.

Mixer.

Délayer avec le fumet de poisson et le lait de coco.

Rouler les filets de poisson sur eux-mêmes et fixez-les avec un pique.

Faire cuire le poisson 5 min dans la sauce.

Servir et parsemer de coco caramélisée.

Si vous en aimez la puissance, ajoutez 1 petit piment rouge dans la préparation..

Verrines de crabe au fromage frais et coco caramélisée



Ingrédients pour 4 personnes :

1 fromage frais type « Saint-Môret, philadelphia »
3 cuillères à café de lait
Quelques gouttes de tabasco
30 g des miettes de crabe
Quelques cuillères de coco caramélisée
Des herbes fraîches : persil, ciboulette, menthe

Assouplir le fromage avec le lait, le tabasco.
Déposer 1 c. à café dans le fond des verrines.
Mélanger le crabe avec les herbes ciselées et du poivre.
Ajouter dans les verrines.
Recouvrir à nouveau de fromage et de mélange au crabe
Ajouter la coco la coco caramélisée.
Et ça y est, la petite verrine est faite !

Verrines de foie gras au poires et coco caramélisée au sucre de canne



Ingrédients

2 poires à cuire
50 g de Foie gras (canard ou oie)
2 noix de beurre
2 c. à café de sucre de canne
Quelques cuillères de coco caramélisée
Poivre, muscade et cannelle

Eplucher la poire, enlever le trognon et la couper tous petits dés.

Faire fondre une noix de beurre dans une casserole et ajouter les dés de poire.

Saupoudrer avec le sucre, et commencer la cuisson en remuant régulièrement.

Epicier avec le poivre, un peu de muscade et un peu de cannelle suivant le goût. Mélanger de temps en temps, et laisser caraméliser un peu.

Les dés de poire doivent rester légèrement croquants.

Retirer du feu et laisser refroidir.

Couper en petits dés le foie gras.

Pour le dressage : (poires totalement refroidies).

Mélanger délicatement les morceaux de foies gras avec les morceaux de poires et un peu de coco caramélisée.

Placer ce mélange dans les verrines et terminer par une belle c. à café de coco caramélisée.

Verrines de mousse d'avocats et saumon fumé



Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de saumon fumé
1 gros avocat bien mur
12 cl de crème fraîche épaisse
Le jus d'1/2 citron non traité
Ciboulette, persil plat (facultatif)
Sel et poivre, paprika
Quelques cuillères de coco caramélisée

Peler l'avocat et couper une grosse partie de la chair.
Garder un peu d'avocat pour le détailler en petits morceaux pour la finition des verrines.

Placer dans le bol de votre mixeur ainsi que la crème fraîche épaisse et le jus de citron.
Ajouter les épices : sel, poivre et un peu de paprika.
Mixer le tout pour obtenir une mousse d'avocat onctueuse.
Couper ensuite les tranches de saumon fumé en très petits morceaux.
Ciseler les herbes finement et les mélanger délicatement aux morceaux de saumon.
Dresser les verrines de mousse d'avocat et saumon fumé.
Remplir de moitié chaque verrine de mousse d'avocat puis disposer par-dessus les morceaux de saumon fumé.
Terminer par les quelques petits morceaux d'avocat gardés.
Placer au frais.
Avant de servir, ajouter 1 c. café de coco caramélisée.

Amateurs de piquant, vous pouvez relever ces verrines de saumon avocat d'une pointe de piment.
Vous pouvez remplacer le saumon fumé par de la truite fumée ou par des crevettes, du crabe, du jambon fumé ou cuit...

Verrine de panna cotta aux chicons (Endives) coco et mangue

Une verrine pour le dessert avec un légume !



Ingrédients pour 4 personnes :

20 cl de crème

10 cl de lait de coco

15 g de sucre

1 ½ feuilles de gélatine

1 chicon (endive)

1 mangue

Quelques cuillères à café de coco caramélisée au sucre de canne

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide

Une fois rincée et le talon retiré, couper le chicon en morceaux. Le cuire.

Faire bouillir la crème avec le lait de coco et le sucre

Essorer les feuilles de gélatine

Hors du feu, les ajouter dans la crème bouillante et mélanger.

Verser la préparation sur les endives et mixer l'ensemble à l'aide d'un mixeur.

Réserver au frigo pendant au moins 3h.

Eplucher la mangue, la détailler en tous petits cubes

Sortir les panna cotta du frigo.

Répartir une c. à café de la panna cotta dans les verrines.

Ajouter une belle c. à café de petits morceaux de mangue puis un peu de coco caramélisée.

Recommencer par la panna cotta, mangue et terminer par la coco caramélisée.

L'astuce Vegan : Plutôt que de la gélatine, utiliser de l'agar-agar qui est une poudre issue d'une algue au fort pouvoir gélifiant pour la panna cotta