RECETTE DE CRèME GLACéE à LA NOIX DE COCO



Il n'y a rien de mieux qu'une boule de glace à la noix de coco faite maison par une journée ensoleillée ! Avec quelques ingrédients simples, vous obtenez un dessert crémeux et rafraîchissant qui donne l'impression d'un petit voyage sous les tropiques. C'est un dessert très facile à préparer et qui plaît à tout le monde.

Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 10 mins
- **Portions**: 6

Ingredients

- 4 gros œufs
- 1 tasse de sucre blanc
- 2 tasses de crème fraîche épaisse
- 2 tasses de lait de coco entier en conserve
- 3 cuillères à soupe de noix de coco en flocons, sucrée ou non sucrée, facultatif
- 2 cuillères à café d'arôme de vanille ou 2 cuillères à café d'arôme de noix de coco
- 1 noix de coco en flocons sucrée, pour la garniture

Préparation

Etape 1
Préparez un récipient avec couvercle pour congeler la crème glacée. Les grands pots de yaourt conviennent bien (il vous en faudra plusieurs), ou vous pouvez réutiliser un bac à glace en plastique.

Etape 2
Placer les œufs et le sucre dans un robot, un mixeur ou un blender. Mélanger pendant environ 1 1/2 à 2 minutes.

Etape 3
Verser ce mélange dans la partie supérieure d'un bain-marie et le placer sur un feu moyennement élevé.

Etape 4
Cuire pendant 8 à 10 minutes, en remuant continuellement à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne crémeux (il doit ressembler à une crème pâtissière). Laisser refroidir au réfrigérateur.

Etape 5
Verser la crème épaisse dans le robot. Mixer jusqu'à ce que la crème devienne très épaisse et forme des pics fermes, soit environ 1 minute. Verser la crème dans un grand saladier.

Etape 6
Incorporer le lait de coco et les flocons de noix de coco (le cas échéant) à la crème fouettée en remuant. Ajoutez maintenant le mélange œuf/sucre cuit ainsi que l'arôme de vanille ou de noix de coco, en mélangeant délicatement le tout à la main. Vous devriez obtenir un mélange épais et blanc, semblable à une pâte à frire.

Etape 7
Verser dans le(s) récipient(s) préparé(s). Placer au congélateur et laisser congeler au moins 8 heures ou toute la nuit.

Etape 8
Pour servir, tremper une cuillère à glace dans de l'eau chaude et répartir la crème glacée dans des coupes. Pour rehausser la saveur de la noix de coco, garnir d'un peu de noix de coco en flocons sucrée.