



GLACE A LANOIX DE COCO FRAICHE

Ingrédients

Préparation : 30min

- Coco fraîche râpée grossièrement
- 1 tasse de sucre
- 50 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs
- 2 blancs d'œufs montés en neige
- 20 cl de crème liquide
- Quelques morceaux de noix de coco coupés en fines lamelles pour la décoration

Préparation

- Mettez la noix de coco râpée et le sucre dans une casserole. Mettez sur le feu et remuez bien jusqu'à que le sucre soit dissout. Ajoutez le lait, mélanger jusqu'à que le tout devienne une crème un peu épaisse.
- Laissez refroidir et ensuite, placez au réfrigérateur.
- Montez les blancs d'œufs en neige et les ajoutez délicatement à la crème. Ajoutez à la fin, la crème liquide.
- Mettez l'ensemble dans une sorbetière pendant 40 minutes, sinon, mettez dans des bacs à glaçons dans le congélateur.
- Coupez en fines lamelles la noix de coco qui reste et les faites caraméliser avec un peu su sucre juste avant de servir.
- Ensuite... régalez-vous !