

Crème antillaise

Ingrédients

4 œufs

1 boîte de lait concentré sucré (395g)

2 boîtes de lait normal

1 sachet de noix de coco râpée (125g)

Caramel

Préparation

Mettre le caramel au fond du moule (à cake), dans un saladier mélanger le lait les œufs et la noix de coco râpée.

Mettre la préparation dans un moule à cake, enfourner dans un bain-marie

Pendant 1 heure à 150°

Petite recette pour commencer demandé par Marie-Christine

1 recette par personne