



Crèmeux coco et chocolat

Ingredients

800g de lait de coco
80g de maïzena
20g de cacao non sucré
100g de chocolat noir
250g de mascarpone
100g de sucre
de la noix de coco râpée

Étape de la recette

- Pour un cercle de 20cm -

Dans une casserole, mélanger ensemble le sucre, le cacao non sucré et la maïzena

Verser dessus le lait de coco et faire chauffer en mélangeant constamment

Ajouter le chocolat noir en morceaux et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser la préparation dans le cercle chemisé de film alimentaire

Laisser une nuit au frais

Le lendemain décercler et recouvrir de coco râpée