

Crème noix de coco ananas

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 150 g de sucre glace
- 150 g de noix de coco en poudre
- 150 g de beurre ramolli
- ananas au sirop
- Crème anglaise
- Sauce au chocolat

- . Battre les oeufs, le sucre, la poudre de noix de coco et le beurre jusqu'à obtenir une mousse
- . Mettre en ramequins jusqu'à la moitié
- . Rajouter une tranche d'ananas au sirop
- . Cuire au four pendant 1 heure à 100 degrés

- . Rajouter de la crème anglaise au-dessus et de la sauce au chocolat avant de servi