Blanc-manger antillais

6 pers | 10 mn | 4 h

Les **ingrédients**

- 1,2 kg de noix de coco râpée
- 3 L de lait
- 16 jaunes d’oeufs
- 2 gousses de vanille
- 500 g de sucre semoule
- 16 feuilles de gélatine
- Fraises
- 40 cl d’eau
- 200 g de cassonade

La **recette**

Etape 1

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.

Etape 2

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille fendues. Hors du feu, ajoutez la noix de coco. Couvrir et laisser infuser 10 à 15 mn. Filtrer le lait à travers une passoire fine, puis porter de nouveau à ébullition.

Etape 3

Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Y verser le lait bouillant, bien mélanger. Faire épaissir sur feu doux puis incorporer les feuilles de gélatine ramollie. Répartir cette préparation dans des petits moules individuels. Laisser refroidir et les mettre au réfrigérateur 4 h.

Etape 4

Chauffer l'eau et la cassonade, laisser frémir 1 mn. Broyer la chair des fraises au mixeur. Ajouter le sirop de cassonade puis broyer 1 mn. Mettre ce coulis au frais.

Etape 5

Démouler les blancs-mangers puis les déposer dans chaque assiette. Les entourer du coulis de fraises et de morceaux de fraise.