

Crème brûlée végétalienne



1h15



220/personne



4 personnes



Végétalien
Sans lactose

Ingrédients



400 ml de lait de coco (ou d'amande)



100 ml de crème de coco (ou d'amande)



50 g de sucre de canne



2 càs de fécule de maïs (environ 20 g)



1 gousse de vanille (ou 1 càc d'extrait de vanille)



4 càs de sucre de canne pour la caramélisation

Étapes

Dans une casserole, verser le lait de coco et la crème de coco. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux (ou l'extrait de vanille). Faire chauffer doucement jusqu'à ébullition, puis retirer du feu.

Dans un petit bol, mélanger la fécule de maïs avec un peu de lait végétal pour obtenir une pâte lisse.

Ajouter ce mélange à la casserole de lait de coco tout en remuant constamment. Remettre la casserole sur feu doux et continue à remuer jusqu'à ce que la crème épaississe (environ 5 minutes).

Une fois la crème épaissie, retirer la gousse de vanille et répartir la préparation dans 4 ramequins.

Laisser refroidir à température ambiante, puis placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour que la crème prenne.

Juste avant de servir, saupoudrer chaque ramequin d'une cuillère à soupe de sucre de canne et passer les ramequins sous le gril du four pendant 1 à 2 minutes en surveillant bien.