

## CREME CARAMEL A LA NOIX DE COCO

Source : <http://www.biogourmand.info>

*Pour 8 ramequins*

**Temps de congélation : 1 h avant de préparer le dessert**

**Temps de préparation : 10 min**

### **Ingrédients**

50 cl de lait de riz à la vanille ou nature (dans ce cas, gratter un bâton de vanille et ajouter les grains)

4 belles c. à s. de noix de coco râpée

4 œufs

sirop d'érable

facultatif : 1 pincée de vanille

### **Préparation**

Une heure avant de préparer le dessert, verser 1 à 2 c. à s. de sirop d'érable au fond de chaque ramequin et placer au congélateur pour que le sirop fige.

Préchauffer le four à thermostat 5/6 (150/180°C).

Verser le lait de riz à la vanille (ou le lait de riz auquel vous avez ajouté les grains de vanille) dans un blender, ajouter les œufs et la noix de coco râpée. Mixer la préparation pour qu'elle soit mousseuse et remplir aussitôt les ramequins.

Placer au four 30 minutes.

Laisser complètement refroidir et réserver au réfrigérateur avant de déguster.