

CREME DE COCO A LA BANANE



Pour 2 personnes :

- 2 bananes
- 1 mandarine
- Cannelle
- 25 cl de crème de coco
- 2 oeufs
- 50 g de coco en poudre
- 2 c. à soupe de miel

Mixez les bananes avec les oeufs. Dans une casserole, versez la crème de coco, le miel, la poudre de coco et rajouter la purée de coco.

Faites chauffer en fouettant jusqu'à ce que la crème épaississe.

Versez dans des ramequins, coupez la moitié d'une clémentine (par ramequin) en dés et répartissez-les dans la crème pour donner un peu de couleur. Saupoudrez de cannelle.

Servez frais.