

## Crème glacée à la noix de coco



Pour 500ml de glace:

- 30g de noix de coco râpée
- 15cl de lait de coco
- 130g de sucre en poudre
- 40cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de Malibu (liqueur de coco)

Pour cette recette, vous aurez besoin d'une sorbetière ou d'une turbine à glace.

Dans une casserole, faites chauffer le lait de coco et la coco râpée.

Quand le lait est chaud (il ne doit pas bouillir), retirez du feu et laissez refroidir.

Dans un bol, fouettez le sucre et la crème liquide. Ajoutez ensuite le lait de coco refroidi (vous pouvez laisser la coco râpée dans le lait ou le filtrez, c'est selon votre goût. Moi j'adore sentir la noix de coco râpée dans la glace!).

Ajoutez la liqueur de noix de coco (c'est le secret pour avoir une glace onctueuse qui ne fait pas de cristaux!). Si vous ne souhaitez pas mettre d'alcool dans votre crème glacée, pas de problème, ce n'est pas indispensable!

Laissez refroidir cette préparation au frigo puis placez-la dans votre sorbetière/turbine selon le temps recommandé pour votre machine.

A la fin du cycle, transvasez la glace dans une boîte et laissez-la prendre quelques heures au congélateur.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Si vous avez mis une lichette de liqueur de coco, vous serez ravis de constater que la glace se conserve au congélateur sans trop durcir (c'est souvent l'inconvénient des glaces faites maison).

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

[www.caramelbonbonsetchocolat.fr](http://www.caramelbonbonsetchocolat.fr)

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.