Crème brulée de vainilla y coco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: 1 L
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Coco rallado seco: ½ Taza
Azucar: 150 grs.
Yemas: 9 Unidades

Decoración

Bananas: 2 Unidades

Salsa de mango

Azucar: 150 grs.
Mango: 1 Unidad
Agua: 150 cc

Varios

Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio a lo largo.
- Lleve la *crema* de leche a ebullición con el coco rallado, la mitad del azúcar y la *chaucha* de vainilla.
- En un bowl bata las yemas con el resto del azúcar hasta disolverla.
- Integre la *crema* poco a poco sin dejar de mezclar.
- Pasa a través de un *tamiz*.
- Vierta en un molde y cocine a baño María durante 20 minutos aproximadamente.
- Cubra con un papel aluminio y termine la cocción en el horno también a baño María.

Salsa de mango

- Pele el mango y corte en trozos.
- En una *cacerola* prepare un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Procese el mango con el *almíbar* frío.

Decoración

- Pele la *banana* y corte en rodajas muy finas al sesgo.
- Disponga en un silpat y seque en horno suave.

Presentación

- Sirva una porción de crème brulée en un bowl individual, espolvoree con azúcar y queme con un soplete de cocina.
- Acompañe con la salsa.
- Decore con las bananas secas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crme-brulee-de-vainilla-y-coco