



PRÉPARATION : 5MIN
CUISSON : 5MIN
PORTION : 8

HAUPIA

LE PUDDING COCO HAWAIIEN

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 200gr de Lait de Coco (ici 18% pas moins)
- 90gr d'Eau
- 30gr de Sucre
- 23gr de Maïzena (fécule de maïs)

- Placer le lait de coco dans une casserole et faire chauffer.
- Dans un bol, mélanger le sucre, la maïzena et l'eau et fouetter jusqu'à ce que tout soit dissout.
- Une fois le lait de coco chaud, ajouter le mélange précédent et fouetter continuellement la préparation sur feu doux/moyen jusqu'à épaississement. Le fouet doit largement laisser les traces de son passage dans la préparation finale, la texture est semblable à celle d'une crème pâtissière.
- Verser la préparation dans un plat rectangulaire (on peut le recouvrir de alimentaire pour assurer le démoulage si l'on souhaite). Lisser la surface et couvrir de film alimentaire au contact de la préparation (cela évitera qu'une petite pellicule se forme en surface).
- Réserver et placer au frais après refroidissement pour 6h au moins. L'haupia doit être bien ferme.
- Sortir l'haupia, le démouler et découper en 8 parts.
- Déguster bien frais en guise de collation ou dessert léger ;)

Vegan

Sans Gluten

Conservation : 4j au frais