



RECETTE

Quindim x

Sur une plage des Caraïbes



15 minutes



50 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 jaunes d'oeufs
- 170 g de sucre en poudre
- 35 g de noix de coco râpée
- 25 g de beurre doux
- 70 g d'eau tiède
- 2 c-à-c de thé sur une plage des Caraïbes
- 4 moules ou ramequins

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Infuser le thé dans l'eau tiède pendant 5 minutes.
3. Filtrer le thé.
4. Verser le thé infusé sur la noix de coco râpée.
5. Mélanger légèrement et laisser reposer pendant 5 minutes.
6. Battre ensemble la noix de coco avec le thé non absorbé, 150 g de sucre, 15 g de beurre et les 4 jaunes d'oeufs.
7. Avec le reste de beurre et de sucre, chemiser les moules.
8. Verser la préparation dans les moules.
9. Faire cuire les quindim au bain-marie dans le four pendant 50 min.
10. A la fin de la cuisson, laisser les quindim refroidir complètement, à température ambiante, avant de les démouler délicatement en décollant les bords à l'aide d'un couteau.
11. Réserver les quindim au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Le petit plus : peut être servi avec un coulis de framboise.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes