

CRÈME DE FRUIT À PAIN AU MIEL DE MARTINIQUE

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

200g de fruit à pain doux (bien mûr)
25cl de miel
1/2 cuillère à café de cannelle
Zeste d'1/2 citron vert
1 cuillère café d'extrait de vanille
1L de lait de coco (ou lait entier)

Préparation

Détailler le fruit à pain en morceaux.
Disposer le lait de coco, le fruit à pain, le zeste du citron, la cannelle et l'extrait de vanille dans une casserole.
Cuire à frémissement durant 15 minutes en mélangeant régulièrement. Mixer finement la préparation puis la passer au tamis.
Rectifier la texture avec du lait de coco ou de l'eau pour un rendu plus ou moins épais.
Hors du feu ajouter le miel.
Verser la préparation dans des pots individuels.
Laisser reposer 4 heures au réfrigérateur avant de servir.

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE