Éclairs Vanille et Coco

Ingrédients (12 pièces) :

Ganache à la vanille et nappage :

- 500 g de lait entier
- 200 g de **Crème de Coco**
- 120 g de jaune d'œuf
- 150 g de sucre
- 100 g de mascarpone
- 40 g poudre à crème
- 2 gousses de vanille
- 2 feuilles de gélatine
- Fondant aux zestes de citron vert
- **Crispy de Coco sucré**

Pâte à choux :

- 170 g de farine
- 150 g de lait
- 150 g d'eau
- 135 g de beurre
- 6 œufs
- 6 g de sucre
- 6 g de sel





Préparation :

Préchauffer le four à 230°C. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le lait. Ajouter le beurre, le sel, le sucre et ensuite la farine.

Laisser refroidir la pâte et ajouter les œufs un à un. Couler la pâte dans la longueur pour avoir une forme d'éclair et cuire 10 min à 170°C.

Faire bouillir le lait entier et le **Crème de Coco** ainsi que 2 gousses de vanille. Maturer 1 nuit minimum.

Blanchir les jaunes d'œufs, le sucre, la poudre de crème. Ajouter au mélange précédent et ajouter les feuilles de gélatine. Cuire à 83°C puis refroidir. Monter avec le mascarpone.

Faire 3 trous dans les éclairs par le bas. Farcir les éclairs avec la ganache coco vanille.

Glacer le dessus des éclairs avec un fondant aux zestes de citron vert (tiédi à 40°C) puis paner directement l'ensemble du dessus avec les **Crispy de Coco.**

Açai bowl-crispy coco

Ingrédients (6 portions) :

- 600g de framboises
- 600g de mûres
- 600g de fraises
- 12 c. à s. de yaourt grec
- 6 c. à s. de purée d'amande
- Optionnel : 1 c. à c. de miel
- Quelques amandes et fruits frais
- **Crispy de Coco sucré**



Préparation :

Mixer les framboises, les mûres et la moitié des fraises avec le yaourt grec et la purée d'amande jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse. Ajouter un peu d'eau ou de lait (végétal ou non) si besoin pour ajuster la consistance. Verser la préparation dans 6 bols. Décorer avec le reste des fraises coupées, les copeaux croustillants de coco Makli, quelques amandes et fruits frais au choix. Servir immédiatement, bien frais.

Astuces :

- Utiliser des fruits surgelés pour une texture bien fraîche ❄
- Remplacer le yaourt grec par du yaourt végétal pour une version 100% vegan

Flan vanille coco

Ingrédients (6 portions) :

- 500 ml de lait entier
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 500 g de lait entier
- **Crispy de Coco sucré**



Préparation :

Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante). Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue (ou l'extrait) jusqu'à frémissement, puis laisser infuser 5 minutes hors du feu. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre et une pincée de sel. Verser doucement le lait chaud sur le mélange tout en remuant. Filtrer si besoin, puis répartir la préparation dans 6 ramequins. Placer les ramequins dans un plat avec de l'eau chaude (cuisson au bain-marie) et enfourner pendant environ 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le flan soit pris mais encore légèrement tremblotant. Laisser refroidir, puis placer au frais au moins 2h. Juste avant de servir, ajouter une bonne pincée de **Crispy Coco sucré** sur chaque flan pour apporter croquant et parfum de coco.