

Courge-flan au lait de coco

À table : Nombre de personnes : 4

Au marché :

Succédané d'œuf

Sucre de palme

Lait de noix de coco

Courge poivrée ou autres

En cuisine :

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes à 1 heure

Temps de repos : Aucun

Degré de difficulté : Facile

Coût : Peu dispendieux

Origine : Thaïlande

La recette :

- Découper un petit trou au sommet de la courge. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la courge.
- Faire cuire à la vapeur à feu moyen.
- Mesurer le succédané d'œuf, le sucre et le lait en proportion de 1 :1 :1. La quantité totale dépend de la taille de la courge.
- Chauffer le lait à feu moyen, ajouter le sucre de palme, mélanger jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Retirer du feu.
- Verser le succédané d'œuf dans le mélange obtenu.
- Verser le mélange obtenu dans la courge. Laisser cuire à la vapeur 30 minutes (le temps de cuisson dépend de la taille de la courge). Vérifier la cuisson avec une aiguille en bois. Important : un couteau pourrait ressortir propre même si la crème n'est pas cuite.

Astuce du chef :

Au cas où des œufs sont utilisés au lieu du succédané d'œuf, battre les œufs jusqu'à ce que le mélange soit lisse, mais éviter de faire mousser (autrement, la crème sera dure). Filtrer dans une passoire pour éliminer les morceaux de blanc d'œuf.