[**Blanc-manger coco au coulis de framboise**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/319506/1195933205/blanc-manger_coco_au_coulis_de_framboise.shtml)****

|  |
| --- |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Blanc-manger coco au coulis de framboise **Pour 1 personne :**    1 petite brique de lait de coco    1 petite bouteille de coulis de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) (dans les supermarchés)    1 g d'agar agar    2 cuillères à café de sucre    [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) râpée |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
|  |

**Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 5 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 15 mn |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Versez le lait de coco dans une casserole et faites chauffer à feu moyen. Aux premiers bouillons, baissez le feu, ajoutez le sucre et l'[agar-agar](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300089/agar-agar.shtml). Ajoutez davantage de sucre selon le goût. Remuez encore un peu et versez directement dans un ramequin. Mettez au réfrigérateur pour une nuit.  |
|  |  2     Le lendemain, démoulez le blanc-manger. Versez autour un peu de coulis de [framboise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) et parsemez de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) râpée pour la décoration.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Bien sûr, vous pouvez faire votre coulis vous-même.L'agar-agar est une algue vendue sous forme de sachets dans les magasins bio. Elle remplace la gélatine. |

 |