[**Blanc-manger coco au coulis de framboise**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/319506/1195933205/blanc-manger_coco_au_coulis_de_framboise.shtml)**note_5**

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