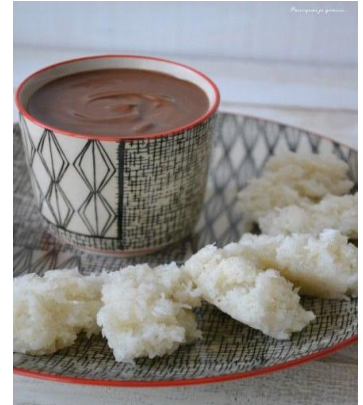


Défi : réaliser une recette péi

« Les bonbons coco »



Pour une douzaine de petits bonbons à la noix de coco

1. - 125 g de sucre (blanc ou roux)
2. - 7 cl de lait
3. - les graines d'une gousse de vanille
4. - 125 g de noix de coco
5. - Quelques gouttes de colorant ou de sirop (facultatif)

Les étapes de la recette ...

1. Dans une casserole, placer le sucre, le lait et les graines de vanille. Porter à ébullition. (Pour l'étape 1 et 2 mieux vaut laisser faire les adultes !)
2. Ajouter alors la noix de coco (ainsi que le colorant ou le sirop si vous le souhaitez) et, à feu moyen, remuer sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois. Le lait doit s'évaporer petit à petit et vous obtiendrez au bout de quelques longues minutes une préparation relativement pâteuse mais qui ne collera plus aux parois de la casserole. Retirer alors du feu.
3. Recouvrir un plateau de papier sulfurisé légèrement huilé ou d'un tapis de cuisson. Lorsque la pâte a refroidi,
4. Prélever des petites boules de pâte, à façonner comme des quenelles et les poser sur le plateau.
5. Laisser figer à température ambiante pendant au moins une nuit (ou pendant quelques bonnes heures sous le soleil des tropiques !).

Note : Plus vous serez patients et le laisserez « sécher », plus le bonbon deviendra croquant ! C'est ainsi, croquo-fondant, que nous aimons les manger à la Réunion !