



## Crème légère citron coco

Préparation : 10 min | Repos : 1 heure | Temps total : 1h10

### Ingrédients:

- 500ml de lait (végétal pour moi : lait d'amandes)
- 2 gros œufs
- 70-100g de sucre en poudre (xylitol pour moi)
- 25g de maïzena
- 10 gouttes d'huiles essentielles de citron
- 1-2 cuillère.s à soupe de limoncello (en fonction de votre goût), vous pouvez le remplacer par du rhum.
- 200ml de crème de coco



### *Préparation:*

1/ Dans une casserole hors du feu, ajoutez le lait, les œufs, la maïzena, le sucre en poudre, et le limoncello.

2/ Portez à ébullition à feu moyen-doux en remuant constamment avec un fouet. Fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe et ait une consistance crémeuse (8 à 10 minutes).

3/ Retirez du feu et ajoutez l'huile essentielle de citron et la crème de coco. Mélangez bien.

4/ Versez la crème légère citron coco dans des verres ou des ramequins.

5/ Laissez refroidir à température ambiante pendant 10 minutes, puis réfrigérez pendant au moins 1 heure avant de servir.

### **Variante :**

Vous pouvez mettre l'arôme que vous voulez et remplacer le citron par de la vanille, de la poudre de cacao ou y ajouter des épices.

*Bon appétit!*