



Les petits plats

Rechercher un ingrédient, appareil, ustensiles ou une recette



Coco (X)

Ingredients ▼

Appareil ▼

Ustensiles ▼

Limonade de Coco

Lait de coco: 400ml
Jus de citron: 2
Crème de coco: 4 cuillères
Sucre: 20g
Glaçons: 2

⌚ 10 min

Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée

Poisson Cru à la tahitienne

Thon Rouge (ou blanc): 200g
Concombre: 1
Tomate: 2
Carotte: 1
Citron Vert: 5
Lait de coco: 100ml

⌚ 60 min

Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
...

Poulet coco réunionnais

Poulet: 1
Lait de coco: 400ml
Coulis de tomate: 25cl
Oignon: 1
Poivron rouge: 1
Huile d'olive

⌚ 80 min

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajouter le coulis de tomate, ...

Salade de riz

⌚ 50 min

Tarte au thon

⌚ 45 min

Tarte aux pommes

⌚ 50 min



Les petits plats

Rechercher un ingrédient, appareil, ustensiles ou une recette



Coc|

Coco



Appareil



Ustensiles



Limonade de Coco

Lait de coco: 400ml
Jus de citron: 2
Crème de coco: 4 cuillères
Sucre: 20g
Glaçons: 2

⌚ 10 min

Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée

Poisson Cru à la tahitienne

Thon Rouge (ou blanc): 200g
Concombre: 1
Tomate: 2
Carotte: 1
Citron Vert: 5
Lait de coco: 100ml

⌚ 60 min

Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
...

Poulet coco réunionnais

Poulet: 1
Lait de coco: 400ml
Coulis de tomate: 25cl
Oignon: 1
Poivron rouge: 1
Huile d'olive

⌚ 80 min

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajouter le coulis de tomate, ...

Salade de riz

⌚ 50 min

Tarte au thon

⌚ 45 min

Tarte aux pommes

⌚ 50 min



Les petits plats

Coco



Coc
Coco

Appareil

Ustensiles

Limonade de Coco

Lait de coco: 400ml
Jus de citron: 2
Crème de coco: 4 cuillères
Sucre: 20g
Glaçons: 2

⌚ 10 min

Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée

Poisson Cru à la tahitienne

Thon Rouge (ou blanc): 200g
Concombre: 1
Tomate: 2
Carotte: 1
Citron Vert: 5
Lait de coco: 100ml

⌚ 60 min

Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
...

Poulet coco réunionnais

Poulet: 1
Lait de coco: 400ml
Coulis de tomate: 25cl
Oignon: 1
Poivron rouge: 1
Huile d'olive

⌚ 80 min

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajouter le coulis de tomate, ...

Salade de riz

⌚ 50 min

Tarte au thon

⌚ 45 min

Tarte aux pommes

⌚ 50 min



Les petits plats

Coco



Recherche un ingrédient

Lait de coco
Sucre
Concombre
Citron Vert
Oignon
Riz blanc
Maïs
Crème fraîche
Pomme
Chocolat au lait

Jus de citron
Glaçons
Tomate
Poulet
Poivron rouge
Thon en miettes
Vinaigrette
Gruyère râpé
Oeuf
Crème liquide

Crème de coco
Thon Rouge
Carotte
Coulis de tomate
Huile d'olive
Oeuf dur
Pâte feuilletée
Moutarde de Dijon
Sucre en Poudre
Beurre

Appareil

Ustensiles

⌚ 60 min

Poulet coco réunionnais ⌚ 80 min

Lait de coco: 400ml
Jus de citron: 2
Crème de coco: 4 cuillères
Sucre: 20g
Glaçons: 2

Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée

Thon Rouge (ou blanc): 200g
Concombre: 1
Tomate: 2
Carotte: 1
Citron Vert: 5
Lait de coco: 100ml

Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
...

Poulet: 1
Lait de coco: 400ml
Coulis de tomate: 25cl
Oignon: 1
Poivron rouge: 1
Huile d'olive

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajouter le coulis de tomate, ...

Salade de riz

⌚ 50 min

Tarte au thon

⌚ 45 min

Tarte aux pommes

⌚ 50 min