



Les petits plats

Coco



Recherche un ingrédient



Appareil



Ustensiles



Lait de coco

Jus de citron

Crème de coco

Sucre

Glaçons

Thon Rouge

Concombre

Tomate

Carotte

Citron Vert

Poulet

Coulis de tomate

Oignon

Poivron rouge

Huile d'olive

Riz blanc

Thon en miettes

Oeuf dur

Maïs

Vinaigrette

Pâte feuilletée

Crème fraîche

Gruyère râpé

Moutarde de Dijon

Pomme

Oeuf

Sucre en Poudre

Chocolat au lait

Crème liquide

Beurre

🕒 60 min

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

Mettre les glaçons a votre gout 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 coco réunionnais

🕒 80 min

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