



Crèmes

Haupia (dessert)



3h20 **5 min** **15 min** **3h** **288**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le haupia

40 cl **Lait de coco**
65 g **Sucre semoule**
30 g **Maïzena**
1 pincée(s) **Sel**
120 ml **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Menthe
fraîche**

Étape 1

Préparation du Haupia

- 1 Mettre la maïzena, le sucre, le sel et le lait de coco dans un saladier. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un appareil lisse.
- 2 Ajouter l'eau, mélanger et verser dans une casserole.
- 3 Faire épaissir la préparation sur feu doux en remuant sans cesse pendant 15 minutes, à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Si des grumeaux se forment, mixer la préparation à l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeant.
- 5 Verser la préparation encore chaude dans un moule carré à l'aide d'une maryse et laisser refroidir à température ambiante.
- 6 Recouvrir de film alimentaire et entreposer 2 heures au frais.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper le haupia en cubes à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Servir dans des coupelles individuelles et décorer avec un peu de menthe. Déguster bien frais.