

# Crème brûlée al cocco nel video tutorial

**Dolce, cremosa, croccante... Sotto uno stato di caramello si nasconde la più deliziosa crème brûlée al gusto di cocco di sempre.**

Chi l'ha inventata? Sia i francesi che gli inglesi con la loro «burnt cream» e, non da ultimo, gli spagnoli con la loro «crema catalana» sostengono che il dessert abbia avuto origine nella loro cucina. Sebbene le sue origini non siano ancora del tutto chiare, il primo riferimento scritto a questa crema «bruciata» risale al 1691 e fu scritto in Francia.

Oltre alla cottura a bagnomaria in forno, la ricetta di oggi offre anche una versione a vapore. Affinché lo zucchero si caramelli bene, è necessario flambare subito dopo averlo cosperso, in modo che non assorba umidità.

- 4 dl di latte di cocco
- 1½ dl di panna intera
- 60 g di zucchero di canna
- 2 prese di sale
- 5 tuorli d'uovo, sbattuti
- 12 g (2 cucchiaini e mezzo per stampino) di cocco grattugiato
- 60 g (circa 1 cucchiaio e mezzo per stampino) di zucchero di canna

## Inoltre

- 5-6 stampini con capacità compresa tra 1½ e 2 dl
1. Scaldare il latte di cocco, la panna, lo zucchero e il sale, senza far bollire. Mescolare i tuorli d'uovo con il composto di latte molto caldo, quasi bollente. Versare il composto e le scaglie di cocco negli stampini da forno.
  2. Cuocerli in uno steamer a 90 gradi per circa 1 ora e 10 minuti, preferibilmente su una griglia, coperta con pellicola da cucina; oppure cuocerli in forno a 150 gradi a calore superiore e inferiore per 50 minuti. Riempire una pirofila con acqua sufficiente a far entrare gli stampini per  $\frac{3}{4}$  nell'acqua.
  3. Togliere gli stampini e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente. Coprirli con pellicola da cucina e metterli in frigorifero per almeno due ore, o preferibilmente per tutta la notte.
  4. Cospargere la superficie degli stampini con lo zucchero e caramellare con una fiamma per flambé. Lasciare rapprendere brevemente il caramello e gustare.

**Tempo di preparazione: 25 minuti senza cottura e raffreddamento**