

Coconut Cream Pie Cups

with Toasted Graham Crumble

60 Minutes

Start here

Before starting, gather all required tools.

Bust out

Measuring spoons, spatula, large bowl, 2 small bowls, measuring cups, whisk, large pot, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Graham Cracker Crumbs	1 cup
Coconut Milk	400 ml
Egg	2
Cornstarch	3 tbsp
White Sugar	18 tsp
Shredded Coconut	8 tbsp
Milk	½ cup
Cream	113 ml
Unsalted Butter*	3 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Make coconut custard

- Whisk together **½ cup milk**, **3 tbsp cornstarch**, **1 egg** and **1 egg yolk** in a large bowl until smooth. (TIP: To separate the yolk from the white, slightly crack the egg, then use your hands to cradle the egg yolk and remove it from the white. Set aside.
- Add **coconut milk**, **½ cup sugar** and **¼ tsp salt** to a large pot. Bring to a simmer over medium heat, stirring constantly, until **sugar** dissolves, 4-5 min.
- Slowly whisk **½ cup hot coconut milk mixture** into the bowl with **milk and eggs** until smooth. Pour **mixture** back into the pot with **remaining coconut milk mixture**.



Toast coconut and whip cream

- Heat the same pan over medium-high.
- When hot, add **coconut** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden brown, 3-4 min. (TIP: Keep your eye on coconut so it doesn't burn!)
- Transfer to another small bowl.
- Whip **cream** and **2 tsp sugar** in a large bowl using a hand whisk or electric mixer until stiff peaks form, 1-2 min.



Finish custard and make graham crumble

- Bring **custard** to a gentle boil over medium, stirring constantly with a spatula, until **custard** thickens.
- Once thickened, immediately remove from the heat.
- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **3 tbsp butter**, then swirl the pot until melted, 1 min. Stir in **graham cracker crumbs** and **¼ tsp salt**.
- Cook, stirring often, until **crumbs** are toasted, 3-4 min. Remove from heat, then transfer **crumble** to a small bowl.



Finish cream and serve

- Spoon **2 tbsp graham crumble** into the base of a small bowl or cup. Top with **4 tbsp coconut custard**, then sprinkle **1 tbsp toasted coconut** over top.
- Repeat the layering process in 3 more bowls or cups with **remaining graham crumble**, **remaining coconut custard** and **remaining toasted coconut**.
- Dollop **whipped cream** over finished cups.
- Place in the fridge to chill before serving, 30 min-1 hr.

Tartelettes à la crème de noix de coco

avec croustillant grillé de biscuits Graham

60 minutes

D'abord

Avant de commencer, rassembler le matériel requis.

Matériel requis

Cuillères et tasses à mesurer, spatule, grand bol, 2 petits bols, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personnes
Miettes de biscuits Graham	1 tasse
Lait de coco	400 ml
Œuf	2
Fécule de maïs	3 c. à soupe
Sucre blanc	18 c. à thé
Noix de coco râpée	8 c. à soupe
Lait	½ tasse
Crème	113 ml
Beurre non salé*	3 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire la crème pâtissière

- Dans un grand bol, fouetter **½ tasse de lait, 3 c. à soupe de fécule de maïs, 1 œuf et 1 jaune d'œuf**, jusqu'à consistance lisse. (**CONSEIL** : Pour séparer le jaune d'œuf du blanc, craquer l'œuf dans une main, puis le faire passer d'une main à l'autre en laissant le blanc s'écouler.) Réserver.
- Dans une grande casserole, ajouter le **lait de coco, ½ tasse de sucre et ¼ c. à thé de sel**. Porter à légère ébullition à feu moyen, en remuant constamment de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Incorporer au fouet graduellement **½ tasse de mélange de lait de coco chaud** dans le bol contenant le **lait et les œufs**, jusqu'à consistance lisse. Remettre le **mélange** dans la casserole contenant le **reste du mélange de lait de coco chaud**.



Griller la noix de coco et fouetter la crème

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **noix de coco** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit grillée. (**CONSEIL** : La surveiller pour ne pas la brûler!)
- Transférer dans un autre petit bol.
- Dans un grand bol, fouetter la **crème et 2 c. à thé de sucre** de 1 à 2 min à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, jusqu'à la formation de pics fermes.



Terminer la crème pâtissière et faire le croustillant de Graham

- Porter la **crème patissière** à légère ébullition à feu moyen, en remuant constamment à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- Lorsque la **crème patissière** aura épaissi, retirer immédiatement du feu.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **3 c. à soupe de beurre**, puis tourner la casserole pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il fonde. Incorporer les **miettes de biscuits et ¼ c. à thé de sel**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **miettes** soient grillées. Retirer du feu, puis transférer le **croustillant** dans un petit bol.



Terminer la crème et servir

- Dans le fond d'un petit bol ou d'une tasse, ajouter **2 c. à soupe de croustillant de Graham**. Couvrir de **4 c. à soupe de crème patissière**, puis parsemer de **1 c. à soupe de noix de coco grillée**.
- Répéter avec 3 autres bols ou tasses, en étagant le **reste** de la **croustillant de Graham**, le **reste** de la **crème patissière** et le **reste** de la **noix de coco grillée**.
- Couronner les **tartelettes d'une cuillerée de crème fouettée**.
- Réfrigérer pendant 30 min à 1 h avant de servir.