

Toasted Coconut Dutch Baby

with Tropical Fruit Salad

35 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

2 Medium bowls, large oven-proof pan, medium non-stick pan, measuring spoons, zester, large bowl, measuring cups, whisk

Ingredients

	2 Person
All-Purpose Flour	¾ cup
Icing Sugar	¼ cup
Egg	2
Shredded Coconut	2 tbsp
Pineapple	95 g
Red Grapes	85 g
Honey	2 tbsp
Lime	1
Milk	¾ cup
Cream	113 ml
Kiwi	2
Unsalted Butter*	2 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.



1 Make Dutch baby

- Place a large oven-proof pan in the oven for 10 min, while you prepare the rest of the ingredients.
- Whisk together **¾ cup flour**, **3 tbsp icing sugar** and **¼ tsp salt** in a large bowl. (TIP: To measure flour properly, use a spoon to scoop flour into your measuring cup, then level off the top with the back of a knife so the flour is level with the top of the measuring cup.) Add **eggs** and **¾ cup milk**, then whisk until smooth, 1-2 min.
- Carefully remove the pan from the oven. Add **2 tbsp butter**, then swirl the pan until melted.
- Pour **batter** into the pan. Return the pan to the **middle** of the oven and bake until **Dutch baby** is golden and puffed-up, 18-22 min.



3 Toast coconut and make whipped cream

- Heat a medium non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **coconut** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden, 1-2 min. Transfer to a plate.
- Add **cream** to another medium bowl. Using an electric mixer or hand whisk, beat **cream** until soft peaks form, 1-2 min.
- Add **remaining icing sugar** and **remaining lime zest**, then continue to beat until desired consistency is reached.



2 Prep and make fruit salad

- Meanwhile, zest, then juice **lime**.
- Halve **grapes**.
- Cut **pineapple** into ½-inch pieces.
- Peel, then cut **kiwi** into ½-inch pieces.
- Whisk together **2 tsp lime juice**, **½ tsp lime zest** and **1 tsp honey** in a medium bowl. Add **grapes**, **pineapple** and **kiwi**, then stir to combine.
- Place **fruit salad** in the fridge until ready to serve.



4 Finish and serve

- Cut **Dutch baby** into wedges.
- Divide **Dutch baby** between plates. Top with **whipped cream**, sprinkle **toasted coconut** over top, then drizzle with **remaining honey**.
- Serve **tropical fruit salad** on the side.

Crêpe soufflée à la noix de coco grillée

avec salade de fruits tropicaux

35 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

2 bols moyens, grande poêle allant au four, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	¾ tasse
Sucre à glacer	¼ tasse
Œuf	2
Noix de coco râpée	2 c. à soupe
Ananas	95 g
Raisins rouges	85 g
Miel	2 c. à soupe
Lime	1
Lait	¾ tasse
Crème	113 ml
Kiwi	2
Beurre non salé*	2 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 crêpe soufflée

- Pendant la préparation des ingrédients, enfourner pendant 10 min une grande poêle allant au four.
- Dans un grand bol, fouetter **¾ tasse de farine**, **3 c. à soupe de sucre à glacer** et **¼ c. à thé de sel**.
- Ajouter les **œufs** et **¾ tasse de lait**, puis fouetter de 1 à 2 min, jusqu'à consistance lisse.
- Retirer la poêle du feu avec précaution. Ajouter **2 c. à soupe de beurre**, puis faire tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Verser la **pâte** dans la poêle. Cuire au **centre** du four de 18 à 22 min, jusqu'à ce que la crêpe soit dorée et soufflée.



Griller la noix de coco et faire la crème fouettée

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **noix de coco** à la poêle sèche. Griller de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Transférer dans une assiette.
- Dans un autre bol moyen, ajouter la **crème**. À l'aide d'un fouet ou d'un mélangeur, battre la **crème** de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.
- Ajouter le **reste du sucre à glacer** et le **reste du zeste de lime**, puis continuer à battre jusqu'à consistance désirée.



Préparer et faire la salade de fruits

- Entre-temps, zester, puis presser la **lime**.
- Couper les **raisins** en deux.
- Couper l'**ananas** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper les **kiwis** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un bol moyen, fouetter **2 c. à thé de jus de lime**, **½ c. à thé de zeste de lime** et **1 c. à thé de miel**. Ajouter les **raisins**, les **ananas** et les **kiwis**, puis bien mélanger.
- Réfrigérer la **salade de fruits** jusqu'au moment de servir.



Terminer et servir

- Couper la **crêpe soufflée** en quartiers.
- Répartir la **crêpe soufflée** dans les assiettes. Garnir de **crème fouettée**, parsemer de **noix de coco grillée**, puis arroser du **reste du miel**.
- Servir la **salade de fruits tropicaux** en accompagnement.