



10 MIN



20 MIN



4 VERRINES

Ingrédients :

- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 1 gousse de vanille
- 200 ml de lait de coco
- 200 ml de crème liquide entière à 30 % de MG
- 55 g de sucre en poudre
- 240 g de mangue

LATELIERDEROXANE.COM

Recette panna cotta noix de coco & mangue

Instructions

La veille

- Place les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau pendant 10 minutes.
- Fends la gousse de vanille dans la longueur pour récupérer les graines.
- Dans une casserole, verse le lait de coco, la crème liquide, le sucre et les graines de vanille. Fais chauffer sur feu moyen pendant 8 minutes.
- Répartis la crème dans les verrines puis place-les au réfrigérateur pendant au moins une nuit.

Le jour même

- Épluche et coupe la mangue en cubes puis mixe-la afin d'obtenir un coulis.
- Verse le coulis sur la panna cotta et replace au frais pendant 2 heures.
- Une dégustation bien fraîche sera d'autant meilleure !



Conservation :

La panna cotta se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.