

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO, COULIS DE FRAMBOISE ET MANGUE

Pour 6 verrines

Préparation : 15 min

Réfrigération : 5-6 heures



Pour la panna cotta au lait de coco :

250 ml de lait de coco

250 ml de fromage blanc (type Activia)

80 g de sucre en poudre

2 feuilles de gélatine (3 feuilles si vous la préférez plus dense)

Pour le coulis de framboises :

200 ml de coulis tout prêt (Vahiné ou autre)

1 feuille de gélatine

Pour le coulis de mangue :

200 ml de coulis de mangue ou 1/2 mangue + nectar de mangue ou jus d'orange pour obtenir un coulis assez épais

Pour la panna cotta au lait de coco :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min.
- Faire chauffer le lait de coco dans une casserole, ajouter le sucre. Porter à ébullition. Arrêter le feu dès les premières bulles. Ajouter les feuilles de gélatine essorées, bien mélanger pour qu'elles se dissolvent complètement. Laisser reposer 5 min.
- Ajouter le fromage blanc et mélanger intimement.
- Répartir dans 6 verrines. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Pour le coulis de framboise :

- Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min.
- Faire chauffer le coulis de framboise dans une casserole, dès les premières bulles, retirer la casserole du feu et y ajouter la feuille de gélatine essorée, mélanger.
- Laisser refroidir puis répartir au dessus de la panna cotta au lait de coco pour créer la deuxième couche.
- Laisser au frais 2 heures.

Pour le coulis de mangue :

- Eplucher la mangue, en mixer finement une moitié.
- Ajouter un peu de nectar de mangue ou de jus d'orange afin d'obtenir un coulis épais.
- Répartir au dessus de la couche à la framboise.
- Conserver au frais jusqu'à dégustation.