

Panna cotta coco

et dés de mangue



Pour 8 petites verrines

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

- 20 cl de lait de coco
- 15 cl de crème fraîche liquide (entière ou légère)
- 30 g de sucre
- 2, 5 feuilles de gélatine
- 1 mangue (vous en utiliserez la moitié selon la grosseur de la mangue)
- Noix de coco râpée

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Portez à ébullition le lait de coco et la crème fraîche liquide.

Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée entre vos doigts dans le mélange lait de coco/crème fraîche en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Répartissez la crème dans les petites verrines en veillant à laisser un espace pour les dés de mangue.

Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur pour minimum 2 h le temps que la crème prenne.

Coupez la mangue en petits dés et disposez-les à la surface de la crème.

Saupoudrez de noix de coco râpée au moment de servir.

A déguster bien frais.

Très simple à réaliser et à décliner selon vos goûts.