



PANNA COTTA LAIT DE COCO-MANGUE

Ingrédients pour 4 personnes :

20 cl de lait de coco + 20 cl de crème fraîche entière liquide

80 grs de sucre en poudre

2 feuilles de gélatine

1 mangue bien mûre, 1/2 jus de citron jaune ou 1 citron vert.

Des petits moules en silicone pour faciliter le démoulage.

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide une dizaine de minutes.

Chauffer ensemble le lait de coco et la crème fraîche, ajouter le sucre et bien mélanger. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter au mélange. Répartir dans les petits moules en silicone et faire prendre au réfrigérateur environ 4 heures.

Peler la mangue, enlever le noyau et détailler la chair en cubes. Placer les cubes dans le bol d'un mixer ou d'un blender, ajouter le jus d'un demi citron et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse. Réserver au frais.

Démouler les panna cotta sur les assiettes, verser un peu de coulis de mangue sur le dessus à l'aide d'une cuillère à soupe en essayant d'imiter le jaune d'un oeuf.