



PANNA COTTA COCO CITRON VERT,
SUR UN CARPACCIO D'ANANAS PASSION,
EMIETTE COCO RAISIN,
COULIS EXOTIQUE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 15mn
 Temps de congélation : 2h

Ingrédients et quantités :

Les panna cotta : 15cl de crème liquide – 15cl de lait de coco – 2 feuilles de gélatine – 25g de sucre semoule

Le carpaccio d'ananas-passion : 1 ananas – 2 fruits de la passion

L'émietté coco raisin : 125g de beurre froid – 125g de cassonade – 125g de poudre d'amandes – 1 pincée de fleur de sel à la vanille – 100g de farine – 25g de noix de coco râpée – 25g de raisins de Corinthe

Le coulis exotique : 1 mangue – 1 orange – le jus du citron vert – les chutes d'ananas – 1 gousse de vanille Bourbon

Dressage : 6 sommités de menthe – quelques éclats de feuille de menthe cristallisées

Progression :

Les panna cotta : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, faites chauffer dans une casserole le lait de coco avec la crème, le zeste de citron vert et le sucre. Incorporez la gélatine ramollie et essorée dans la casserole. Mélangez bien. Laissez tiédir, puis coulez dans un moule en silicone à empreintes de ½ sphères. Faites prendre au congélateur pendant 2 heures minimum.

Le carpaccio d'ananas-passion : Epluchez l'ananas. Retirez le cœur filandreux, puis tranchez-le finement. Répartissez les tranches dans l'assiette en formant un carré. Mettez un grain de passion sur chaque morceau.

L'émietté coco-raisins : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un robot. Répartissez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire environ 8-10mn au four. Laissez refroidir.

Le coulis exotique : Epluchez la mangue, Retirez le noyau, et coupez-la en morceau. Pressez le jus de l'orange, et du citron vert. Mettez le tout dans un thermomix ou blender, et ajoutez les graines de la vanille. Mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis bien homogène.

Dressage : Démoulez une panna cotta sur le carpaccio, et posez une sommité de menthe.

Versez le coulis dans un petit récipient. Répartissez un peu d'émietté sur le côté droit de l'assiette, puis les éclats de menthe en haut. Laissez la panna cotta revenir à température pendant 30mn environ.

Le mot de Sandrine :

Un dessert très fruité, ensoleillé et coloré pour lancer cette nouvelle assiette API 4 compartiments Guy Degrenne. N'hésitez pas à décliner cette recette en fonction des saisons et de vos goûts..... Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>