



## Panna Cola Mangue - Gingembre

### Ingrédients ( pour 6 minis verrines )

20cl de crème liquide entière  
25cl de lait 1/2 écrémé  
40g de sucre blond  
1càc d'extrait de vanille  
1càc rase d' Agar Agar  
1/2cm de gingembre frais

1/2 mangue  
20cl de Coca-Cola®

Dans une casserole, verser le lait, la crème, le sucre et l'agar-agar. Porter à ébullition tout en mélangeant avec un fouet.

Verser la préparation dans 6 verrines et laisser refroidir.

Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Pendant ce temps, éplucher et couper la mangue en petits cubes,

Verser le Coca-Cola® dans une poêle. Porter à ébullition et faire bouillir afin d'obtenir un caramel.

Ajouter les dés de mangue, le gingembre râpé et laisser cuire environ 5 minutes.

Laisser refroidir.

Verser la compote sur les panna cotta.

Servir frais.