



VERRINE PINA COLADA-ANANAS



Moyennement facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 mn

Réfrigération: 2 x 2 heures

Pour 6 petites verrines:

La gelée de pinacolada:

10 cl de sirop Monin pina colada

10 cl eau minérale

2 feuilles de gélatine réhydratée dans l'eau froide

La pana cotta:

20 cl de crème fleurette

100g de chocolat blanc

1 feuille de gélatine réhydratée dans l'eau froide

Coulis d'ananas:

150 g d'ananas

Strate 1: la gelée:

Porter l'eau et le sirop à ébullition. Couper le feu et faire dissoudre les 2 feuilles de gélatine. Laisser refroidir un peu et remplir les verrines au tiers en les penchant et en laissant les verres semi-couchés dans une boîte à œufs.

Faire prendre 2 heures au réfrigérateur.

Stade 2: la panna cotta:

Chauffer doucement la crème avec le chocolat blanc râpé ou en pistoles. A ébullition, couper le feu et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu. Ajouter la gélatine et remuer. Laisser refroidir à température ambiante avant de remplir encore un tiers du verre en le penchant en sens inverse de la première fois et en le posant à nouveau dans les alvéoles de la boîte. Laisser prendre encore 2 heures.

Strate 3:le coulis:

Mixer le plus finement possible l'ananas frais ou en boîte. Au besoin, passer au tamis avant de compléter la verrine.