

PANNA COTTA EXOTIQUE

Sans thermomix

Ingrédients

- 50 g de noix de coco râpée
- 1 citron vert(le zeste) (pas mis)
- 1 mangue bien mûre
- 1 gousse de vanille
- 60 cl de crème liquide 30%
- 60 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine (10 g) ou 4 g d'agar agar (2 cc rases)
- on peut prendre aussi de l'ananas pour la déco

Préparation

1. Réalisez la préparation

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide quelques minutes (ou diluer l'agar agar dans 2 CS d'eau froide)
- Portez à ébullition à feu moyen la crème liquide avec le zeste de citron vert ou jaune (ou une orange si vous préférez), la noix de coco et la gousse de vanille fendue en deux pour que les graines puissent s'échapper.
- Couvrez, laissez infuser 3 minutes, et filtrez la crème à l'aide d'un chinois.. Au besoin, faites la chauffer à nouveau (la crème doit être très chaude)
- Ajoutez les feuilles de gélatine bien égouttez, ou l'agar agar (**dans ce cas il faut le dissoudre dans deux cuillères à soupe d'eau froide le rajoutez à la crème très chaude, et remettre la crème à bouillir encore une fois, et ensuite laisser refroidir**), et fouettez bien pour dissoudre.

Répartissez dans des verrines et laissez prendre au frigo pendant au moins 4 heures

• 2. Préparation du coulis de mangue, décoration

- Découpez la mangue dans le sens de la longueur, récupérez la chair de mangue, et mixez la moitié (avec si l'envie vous prend un peu d'ananas) et découpez l'autre en petits cubes.
- Répartissez sur les panna cotta une fois qu'elles sont fermes le coulis, puis les cubes de fruits

- Décorez avec des copeaux de noix de coco ou une gousse de vanille, de la menthe fraîche

- **Avec le thermomix**

Préparation:

Mettre la crème, le sucre, la noix de coco rapée, la gousse de vanille (fendue en 2) et l'agar agar (délayé dans un peu de lait) dans le bol : 10 minutes à 90° vitesse 2

Mettre dans des ramequins et mettre au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Pour le coulis

Mettre les morceaux de mangue dans le bol, mixer 20 secondes /vitesse 5

- Répartissez sur les panna cotta une fois qu'elles sont fermes le coulis, puis les cubes de fruits
- Décorez avec des copeaux de noix de coco ou une gousse de vanille, de la menthe fraîche