

PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

450 g de mangue

2 fruits de la passion variété grenadille jaune

50 cl de crème liquide entière

1 sachet de sucre vanillé

1 c. à c de poudre de vanille

3 feuilles de gélatine

3 c. à s d'eau

Paillettes d'or alimentaire

Faire fondre la gélatine dans un bol avec de l'eau froide.

Verser la crème dans une casserole et ajouter le sucre vanillé et la poudre de vanille. Faire chauffer. Aux premiers bouillons, couper le feu et laisser infuser une demi-heure.

A l'issue des 30 minutes, remettre sur le feu pour réchauffer la crème. Lorsque cette dernière est tiède, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.

Répartir la crème liquide dans des verrines. Faire prendre au froid pendant 4 heures minimum.

Avant de servir, préparer le coulis. Mixer la chair de mangue dans un blender avec le jus des fruits de la passion (débarrasser des graines) et l'eau pour obtenir un coulis épais.

Verser doucement le coulis sur les panna cotta. Décorer avec quelques graines de fruits de la passion et quelques paillettes d'or. Servir aussitôt.