



Panna cotta exotique



DéSSERT



20 min.



4



INGRÉDIENTS:

- 4 tranches d'ananas
- Citronnelle
- Flocons de noix de coco
- 2 dl **Sauce Belberry Ananas et Noix de Coco**

Pour la panna cotta:

- 1 dl de lait
- 3 dl de crème (35% de matière grasse)
- 20 g de vanille
- 2 dl **Sauce Belberry Ananas et Noix de Coco**
- 3 feuilles de gélatine (4 g) ou agar agar

PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Pour la Panna Cotta: tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faire bouillir la crème, le lait et la sauce aux fruits avec le sucre.
- Enlever du feu, ajouter la gélatine et mélanger jusqu'à la dissolution totale de la gélatine.
- Essorer la mixture dans un verre mesureur avec bec. Verser le tout dans des ramequins. Placer au frigo pendant 6 heures.
- Verser la sauce aux fruits dans une assiette et déposer la Panna Cotta au dessus.
- Finir le tout par déposer des tranches d'ananas, flocons de noix de coco et de la citronnelle.