



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Panacotta orange - mangue .



*Ingrédients pour 5 ramequins :*

- 1 orange
  - 1 petite boîte d'écorce d'orange confite
  - 1 sachet de 2 g d'agar - agar
  - 13 cl de crème fraîche liquide (pour la déco)
  - 20 cl de crème fraîche liquide
  - 200 cl de jus d'orange & mangue Danao
  - 30 cl de lait ½ écrémé
  - 8 c.à.c de sucre
- 
- Zester et presser le jus d'une orange, faire blanchir les zestes avec quelques écorces
  - faire fondre à feu doux les écorces et le jus d'orange dans le lait et la crème fraîche liquide
  - Dès que les écorces se ramollissent verser l'agar - agar et remuer
  - Porter à ébullition pendant 5 minutes tout en continuant de mélanger
  - Verser ensuite la préparation dans 5 ramequins
  - Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 5 heures
  - Battre les 13 cl de crème fraîche avec du sucre et un peu de jus d'orange pour faire mousser
  - Au moment de servir démouler et servir avec la petite mousse liquide

*Astuce : la saveur est assez fade. Utiliser un fruit sucré, plutôt qu'un agrume  
Pour une texture plus croquante, insérer les écorces d'orange, juste avant de verser dans les ramequins*

