



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

. Pannacotta mangue coco .



Ingrédients pour 3 verrines :

- 1 feuille de 2 g de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 1 mangue
- 10 g de beurre
- 150 ml de lait concentré non sucré
- 25 cl de crème liquide
- 40 g de sucre
- 80 g + 10 g de noix de coco

- Couper la mangue en petits dés puis répartir équitablement dans 2 bols
- Au fond de 3 verrines disposer la moitié des morceaux de mangue, placer au réfrigérateur
- Faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide
- Dans une casserole porter à frémissement la crème liquide puis ajouter le lait concentré, mélanger
- Toujours à feu doux incorporer la feuille de gélatine égouttée et la dissoudre dans le mélange
- Ajouter la poudre de noix de coco, puis réserver hors du feu. Laisser tiédir
- Sortir les verrines, puis verser délicatement le mélange à base de coco. Laisser tiédir à nouveau
- Placer 6 heures au réfrigérateur. Au terme de la prise de la verrine sortir la mangue restante
- Dans une poêle légèrement beurrée, saisir les dés de mangue avec la poudre d'une gousse de vanille
- Lorsque la compotée est prise, laisser refroidir puis disposer sur les verrines
- Parsemer de poudre de coco et servir froid

