



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

