



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

## . Panna cotta pêche coco .



Ingrédients pour 4 ramequins :

- 2 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème de coco
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 25 g de sucre
- 400 g de pêches au sirop
- 80 g de noix de coco en poudre

- Couper finement les pêches au sirop. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- Dans une casserole porter à ébullition la crème de coco et la crème fraîche avec la noix de coco et le sucre
- A frémissement ajouter les feuilles de gélatines égouttées, bien mélanger pour dissoudre la préparation
- Poursuivre la cuisson à feu doux pendant quelques minutes
- Dans des ramequins individuels déposer équitablement les morceaux de pêches au sirop
- Verser délicatement la préparation à base du mélange des crèmes
- Placer au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum
- Au moment de servir saupoudrer d'un peu de noix de coco râpée

Astuces :

- Remplacer les pêches par de la mangue ou tout autre fruit légèrement sucré
- A la place de la gélatine vous pouvez utiliser 2 g d'agar-agar, la texture sera légèrement différente
- Laisser 4 heures, 1 nuit au réfrigérateur la panna cotta s'épaissira

