

Panna cotta à la noix de coco

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Pour changer des gâteaux et des tartes, voici une idée de dessert à l'assiette : Une Panna cotta à la noix de coco légère et pas trop crémeuse.

Pour : 4 personnes

Cuisson : 5 minutes

Préparation : 15 minutes

Repos : 1 nuit



Ingrédients (4 personnes)

20 cl de lait de coco

20 cl de crème liquide légère

10 cl de lait 1/2 écrémé

50 g de sucre

6 g de gélatine (3 feuilles)

30 g de noix de coco râpée

2 cs de Malibu (facultatif)

Décoration : 1/2 ananas coupé en dés ou salade de mangue fraîche

Réalisation



Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Porter à ébullition le lait de coco, la crème liquide, le lait et le sucre. Ajouter hors du feu la gélatine bien essorée et mélanger pour qu'elle soit bien fondue. Ajouter le Malibu (facultatif). Répartir la crème obtenue dans 4 verrines ou comme ici dans 4 moules ou tout autre forme en silicone. Couvrir et placer toute la nuit au réfrigérateur. Si vous avez utilisé des moules, démouler sur une assiette.



Faire griller légèrement la noix de coco râpée dans une poêle bien chaude. Après avoir démoulé les Panna cotta, saupoudrer les de noix de coco grillée. Décorer de morceaux d'ananas.



<http://www.uneplacepourledessert.com>