

## Panna cotta

# Panna cotta à la mangue, coulis de papaye et copeaux de noix de coco



**2h55**   **40 min**   **15 min**   **2h**   **459**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la panacotta

50 cl **Crème liquide (fleurette)**  
4 g **Feuille de gélatine**  
1 **Mangue**  
50 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour le coulis de papaye

1 **Papaye(s)**  
150 g **Eau**  
50 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour la noix de coco

0.25 **Noix de coco**

## Étape 1

### Réalisation de la panacotta

- 1 Remplir un saladier d'eau froide et mettre à tremper la gélatine.
- 2 Tremper la gélatine permet de la faire ramollir et d'activer son pouvoir gélifiant.
- 3 Peler la mangue à vif avec le couteau d'office et la tailler grossièrement en morceau.
- 4 Débarrasser les morceaux de mangue dans une casserole, ajouter la crème et le sucre.
- 5 Mettre à chauffer, porter à ébullition.
- 6 Baisser le feu et cuire pendant 10 minutes.
- 7 En fin de cuisson, mixer le tout. Passer la crème de mangue à travers un chinois étamine placé sur une nouvelle casserole.
- 8 Presser la gélatine ramollie entre les mains, l'ajouter dans la crème encore bien chaude.
- 9 Bien mélanger. Verser l'appareil à panacotta dans les verrines.
- 10 Réserver au réfrigérateur pendant au minimum 2 heures.

## Étape 2

### Réalisation du coullis de papaye

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole, porter le tout à ébullition pour réaliser le sirop.
- 2 Une fois l'ébullition atteinte, il faut couper le feu. On cherche juste à dissoudre le sucre.
- 3 Pendant ce temps, éplucher la papaye et la mettre dans le bol du mixeur.
- 4 Verser le sirop dans le mixeur, mixer le tout.
- 5 Passer le coullis au chinois dans un récipient. Mettre au réfrigérateur.
- 6 Privilégier un grand récipient plat pour que le coullis soit étalé sur une plus grande surface et refroidisse plus vite.

## Étape 3

### Réalisation des copeaux de noix de coco

- 1 Prendre la noix de coco et la casser à l'aide d'un marteau.
- 2 Pour choisir une noix de coco, la secouer, il faut entendre le liquide bouger à l'intérieur. C'est un signe de fraîcheur.
- 3 Sans marteau, il est possible de passer la noix de coco au four à 180°C (Th.6) pendant environ 20 minutes pour l'attendrir. Puis placer dans un torchon et la taper fort pour la casser.
- 4 Prendre l'économe et tailler des copeaux en gardant la petite pellicule noire.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Sortir les panacottas.
- 2 Les couvrir d'une petite couche de coullis de papaye.
- 3 Terminer la décoration dans les verrines et sur l'assiette avec les copeaux de noix de coco.