

Panna cotta

Panna cotta à la mangue, crumble coco et espuma de fruits rouges



14h20 **1h** **20 min** **13h** **445**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la panna cotta

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 minutes.
- 2 Verser le lait et le coulis de mangue dans une casserole, mélanger à l'aide d'un fouet et porter à ébullition.
- 3 Essorer la gélatine puis l'incorporer dans la casserole à ébullition. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser dans un saladier, laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures voire une nuit.

Étape 2

Préparation de l'espuma de fruits rouges

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 minutes.
- 2 Mettre le coulis de fruits rouge dans une casserole, faire chauffer sur feu doux.
- 3 Essorer la gélatine à la main, l'incorporer au coulis de fruits rouges chaud. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser le coulis de fruits rouge dans un siphon puis le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la panna cotta à la mangue

250 ml **Lait demi-écrémé**
250 ml **Coulis de mangue**
3 **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour l'espuma

100 ml **Coulis de fruits**
1 **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le crumble coco

70 g **Beurre**
70 g **Farine**
70 g **Noix de coco rapée**

Ingrédients pour les fruits

16 **Framboise**
16 **Mûre(s)**

fermer.

- 5 Mettre une ou deux cartouches de gaz suivant le modèle de siphon, réserver au frais pendant 1 heure minimum.
- 6 Toujours se référer à la notice d'informations livrée avec l'ustensile.

Ingrédients pour le dressage

1 **Salade(s)**

Étape 3

Préparation du crumble coco

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, la noix de coco et le beurre à la main jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Ne pas trop travailler la pâte pour qu'elle ne devienne pas trop compacte.
- 4 Emietter la pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, enfourner pendant 15 minutes.
- 5 Sortir le crumble du four, le laisser refroidir à température ambiante.

Étape 4

Dressage

- 1 Répartir la panna cotta au fond des verrines à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Déposer une couche de crumble coco sur la panna cotta.
- 3 Dresser les framboises et les mûres sur le crumble, napper d'une couche d'espuma aux fruits rouges à l'aide du siphon.
- 4 Décorer avec des feuilles de shiso et servir aussitôt.