

Panna cotta

Panna cotta à la noix de coco et ananas rôti



4h30 **25 min** **5 min** **4h** **461**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la panna cotta

50 cl **Lait de coco**
40 g **Sucre semoule**
3 **Feuille de gélatine**
40 g **Noix de coco rapée**

Ingrédients pour l'ananas rôti

4 tranche(s) **Ananas**
4 c. à soupe **Rhum**
30 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la panna cotta

- 1 Poser une casserole sur feu vif. Verser la moitié du lait de coco. Laisser l'autre moitié dans un saladier.
- 2 Plonger les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide.
- 3 Quand le lait de coco devient chaud, verser le sucre.
- 4 Une fois la gélatine bien ramollie, la retirer de l'eau, la presser entre les mains puis l'ajouter dans le lait de coco tiède. Mélanger jusqu'à dilution complète de la gélatine.
- 5 Verser alors le lait de coco chaud dans le saladier contenant le reste de lait de coco froid. Mélanger.
- 6 Cela permet de refroidir la préparation plus vite.
- 7 A l'aide d'une louche, verser le mélange dans les ramequins.
- 8 Casser les petites bulles qui se sont formées à la surface à l'aide de la cuillère.
- 9 Puis réserver au réfrigérateur pendant 4 heures.

Étape 2

Préparation de l'ananas rôti

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Couper les deux extrémités de l'ananas. Puis le poser sur une tranche et découper la peau tout autour.
- 3 Poser l'ananas sur le côté et découper des rondelles.
- 4 A l'aide d'un emporte pièce, retirer le coeur de chaque rondelle.
- 5 Sans emporte-pièce, couper chaque tranche en deux puis découper le coeur au centre.
- 6 Verser la noix de coco dans un plat allant au four, bien l'étaler puis mettre au four pendant 4 à 5 minutes.
- 7 Saupoudrer du sucre sur les tranches d'ananas.
- 8 Les napper de rhum avec une cuillère.
- 9 Ouvrir le four et vérifier l'état de torréfaction de la noix de coco. Remuer le plat pour faire en sorte que celle-ci colore de façon uniforme.
- 10 Une fois la noix de coco bien dorée, la retirer du four. La débarrasser dans une assiette.
- 11 Faire chauffer une casserole d'eau.
- 12 Une fois l'eau bien chaude, la verser dans un plat large et peu profond.
- 13 Vérifier que l'eau remonte jusqu'en haut des panna cotta. Ce plat servira à faire tremper les panna cotta pour réussir à les démouler plus facilement.

Étape 3

Cuisson de l'ananas

- 1 Allumer un chalumeau. Puis le passer sur les tranches d'ananas pour les faire caraméliser.
- 2 En l'absence de chalumeau, faire rôtir les tranches d'ananas sous le grill du four, sur un grill ou sur un barbecue.

Étape 4

Dressage

- 1 Tremper un ramequin pendant quelques secondes dans l'eau chaude, puis passer un couteau d'office tout autour à l'intérieur du ramequin.
- 2 Retourner le ramequin très rapidement sur une assiette et soulever ce dernier.
- 3 Poser une rondelle d'ananas sur la panna cotta. Parsemer de noix de coco torréfiée.