



### 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

#### Étape 1

Préparation de la panna cotta

- Poser une casserole sur feu vif. Verser la moitié du lait de coco. Laisser l'autre moitié dans un saladier.
- Plonger les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide
- 3 Quand le lait de coco devient chaud, verser le sucre.
- 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.
- 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.
- A l'aide d'une louche, verser le mélange dans les ramequins.
- 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.

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 q **Sucre semoule** 

#### Étape 2

Préparation de l'ananas rôti

- 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.
- Poser l'ananas sur le côté et découper des rondelles.
- A l'aide d'un emporte pièce, retirer le coeur de chaque rondelle.
- Sans emporte-pièce, couper chaque tranche en deux puis découper le coeur au centre.
- 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.
- Une fois la noix de coco bien dorée, la retirer du four. La débarrasser dans une assiette.
- 11 Faire chauffer une casserole d'eau.
- Une fois l'eau bien chaude, la verser dans un plat large et peu profond.
- 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

- Allumer un chalumeau. Puis le passer sur les tranches d'ananas pour les faire caraméliser.
- 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

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