

Panna cotta au lait de coco, compotée de rhubarbe



recette trouvée dans le Good Food de mai 08

Pour 4 personnes

400ml de lait de coco (soit 1 boîte)

2 csoupe sucre

2 feuilles de gélatine

300g rhubarbe

4 csoupe sucre

1 gousse vanille (remplacée par 1/2 ccafé extrait de vanille)

2 csoupe eau

2 gouttes de colorant rouge (facultatif)

Ramollir la gélatine dans un pu d'eau froide (s'il fait très chaud, je préconise d'ajouter quelques glaçons dans l'eau...) Chauffer le lait de coco avec le sucre jusqu'à frémissement. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, mélanger à fond et verser dans des verrines ou ramequins individuels. Mettre au frigo pour au moins 3 heures, une nuit c'est l'idéal.

Laver et couper les tiges de rhubarbe aux ciseaux. Mettre dans une poêle anti adhésive 2 csoupe d'eau, la gousse de vanille coupée en 2 et 4 csoupe de sucre. Porter à ébullition tout doucement pour que le sucre ait le temps de fondre et la vanille de diffuser ses parfums, puis ajouter les rondelles de rhubarbe et laisser compoter doucement juste de quoi attendrir la compote, ne pas laisser tomber en bouillie! Comme j'ai utilisé de l'extrait de vanille et non la gousse j'ai ajouté cet extrait de vanille une fois la cuisson terminée. Couper le feu et ajouter éventuellement le colorant rouge, mélanger délicatement. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Au moment, sortir les panna cottas et répartir à leur surface la compotée de rhubarbe.