

MES TABLES DE FETES



Panna cotta mangue Ginger

Ingrédients

- 1 mangue bien mûre
- 400 ml lait de coco
- 4 g agar agar
- le jus d'un demi citron
- 2 bonnes cuillères à soupe de "Ginger" confiture anglaise

Peler et couper la mangue en morceaux, arroser du jus de citron et mixer en purée. Dans une casserole faire chauffer le lait de coco additionné de 2 bonnes cuillères de "Ginger", bien remuer et porter à ébullition légère. Ajouter l'agar agar, remuer et maintenir à ébullition pendant 30 s.

Verser le liquide sur la purée de mangue, bien mélanger, attendre quelques secondes et verser la panna cotta dans des verrines ou des empreintes en silicone. Laisser un peu refroidir et mettre au réfrigérateur pour plusieurs heures jusqu'à ce que la panna cotta soit figée.

Décorer avec une ou deux fraises, un brin de menthe fraîche et servir avec un coulis de fruits rouges.

Il n'y a pas de sucre ajouté dans cette recette car le « Ginger » est suffisamment sucré

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>