

Panacoco à l'ananas frais

Temps de préparation : 10 min.

Temps de repos : 2 h.

Temps de cuisson : 5 min.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 20 cl de lait de coco,
- 30 cl de lait,
- 50 g de sucre semoule,
- 2 g d'agar-agar en poudre,
- 1 ananas bien sucré,
- Un peu de noix de coco fraîche râpée.

Recette :

1. Mélanger le lait de coco, le lait, le sucre et l'agar-agar en poudre.
2. Faire chauffer dans une casserole et laisser frémir pendant 30 secondes.
3. Répartir entre les verrines, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
4. Avant de servir : peler l'ananas, retirer les yeux et le cœur et le couper en petits cubes. Déposer quelques morceaux sur la crème de coco gélifiée et décorer de « brins » de noix de coco fraîche. Déguster bien frais.

