

Blanc-manger coco-vanille et coulis de mandarine



Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 ml de lait de coco
- 175 g de lait concentré sucré (à défaut, 20 cl. de crème liquide et 100g de sucre)
- 5 feuilles de gélatine (soit environ 10 g)
- 1 gousse de vanille
- 1 petit citron vert
- 4 mandarines
- 1 cuillère à soupe de marmelade d'oranges ou d'écorces de mandarines confites

Préparation :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Râper le zeste du citron vert et presser le jus.

Chauffer le lait de coco et le lait concentré sucré avec la gousse de vanille fendue en deux, le zeste et 1 cuillère à soupe de jus de citron vert (réserver le reste de jus). Eteindre le feu avant ébullition, ajouter la gélatine ramollie, gratter les graines de vanille restantes et laisser reposer quelques minutes.

Filtrer la préparation et verser dans de petits ramequins individuels. Laisser prendre au frais 2 heures minimum.

Préparer le coulis en mixant les quartiers de mandarine entiers avec le jus de citron vert (doser ce dernier en fonction du goût) et la marmelade ou 1 cuillère à soupe d'écorces de mandarines confites. Réserver au frais.

Au moment du service, tremper rapidement les ramequins dans de l'eau chaude avant de les retourner sur des assiettes. Verser le coulis par dessus et décorer avec le reste d'écorces confites.