

Panna cotta aux fruits rouges et coulis de mangue



Pour 6 personnes :

50 cl de crème liquide entière

25 cl de lait

100 g de sucre en poudre

4 feuilles de gélatine

Coulis de mangue + Mélange de fruits rouge

- Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.
- Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide et la lait, jusqu'au début du frémissement. Ajouter le sucre en poudre et remuer pour le faire dissoudre.
- Egoutter très soigneusement la gélatine ramollie et l'incorporer au mélange crème-lait-sucre et remuer au fouet, très doucement, en faisant des 8, pour bien mélanger.
- Verser la préparation dans des verrines et laisser refroidir. Quand ça commence à figer, mettre le tout au frigo pour minimum, 4 heures (le mieux est de les préparer le matin pour le soir...).
- Avant de servir, recouvrir les panna cotta du coulis de son choix (ici, mangue, mais on peut aussi avec de la confiture, du caramel, pâte à tartiner ou confiture de lait, etc.) et d'un mélange de fruits rouges.

Pour le coulis de mangue, j'ai juste mixé une boîte de mangue au sirop, faute de mangue fraîche, avec un peu de sucre en poudre et que j'ai légèrement faire chauffer ensuite pour obtenir la consistance désirée.

Sandra