

Panna Cotta à la Mangue



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 5 à 6 petits ramequins -
- 60 centilitres de crème liquide entière
- 75 grammes de sucre
- 3 feuilles de gélatine (*plus, si vous souhaitez démouler vos crèmes*)
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 2 cuillères à soupe de sirop de mangue

Go !

- * Laisser ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, entre 5 et 10 minutes.
- * Dans une casserole, verser la crème, le sucre et la vanille. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ébullition.
- * Retirer du feu, laisser tiédir puis ajouter la gélatine égouttée et remuer jusqu'à complète dissolution.
 - * Ajouter le sirop de mangue.
- * Verser la préparation dans des verrines et réserver au frais pendant 5 heures au minimum.

Il est bien sûr possible de varier les goûts en utilisant d'autres sirops. Ces crèmes sont délicieuses accompagnées d'un coulis ou d'une compotée de fruits.