



Pour 6 personnes:

Faire chauffer 50 cl de crème fraîche liquide et 60 g de sucre, ajouter 20 g de verveine et laissez infuser pendant 30 mn, (j'avais de la verveine citronnée)

Faites ramollir 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide, filtrez la crème et faites la chauffer de nouveau, ajoutez la gélatine et répartissez la panna cotta dans 6 verres et réfrigérez pendant 8 h

Préparez le coulis de mangues, mixez la chair (je prends la mangue toute prête chez picard) râpez finement 1 citron vert et pressez le, sucez, mélangez et réservez au frais.

Garnissez chaque verre de coulis de mangues et de copeaux de chocolat



Un délice



Imprimer la recette