

Panna cotta au lait de coco, écrasée de fraises et petits gâteaux au pandan



Pour la panna cotta :

Pour 4 personnes

400ml de lait de coco (soit 1 boîte)
2 csoupe sucre
2 feuilles de gélatine

Ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide (s'il fait très chaud, je préconise d'ajouter quelques glaçons dans l'eau...) Chauffer le lait de coco avec le sucre jusqu'à frémissement. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, mélanger à fond et verser dans des verrines ou ramequins individuels. Mettre au frigo pour au moins 3 heures, une nuit c'est l'idéal.

Pour l'écrasée de fraises :

Compter 3 à 6 fraises par personne selon la taille,
du sucre au goût
du jus de citron vert au goût
éventuellement, une petite feuille de basilic minuscule, plus pour la couleur que le goût
(même si le basilic va très bien avec la fraise)

Ecraser les fraises dans un bol avec un peu de sucre et de jus de citron vert jusqu'à trouver l'équilibre qui vous convient. A ne faire bien entendu qu'au dernier moment, la fraise a un peu tendance à fermenter si on la laisse trop longtemps trainer... Et hop, la petite feuille avec les belles couleurs qui contrastent!

Pour les petits gâteaux au yaourt et à l'arôme de pandan :

1 yaourt (le pot servira de mesure pour les autres ingrédients, sinon utiliser 125ml)
2 pots de sucre
3 pots de farine à levure incorporée (genre francine à gâteau)



3 oeufs

1 pot d'huile d'amande (avec 1/4 de pot d'huile de noix et 3/4 d'huile neutre c'est sympa aussi)

1 1/2 ccafé d'arôme de pandan (qui perd totalement sa couleur à la cuisson!)

4 gouttes de colorant vert (sur les photos que je publie ici, il n'y a que 2 gouttes de colorant, et ce n'est pas assez vert à mon goût, avec 2 gouttes de plus c'est exactement comme j'aime!)

Tout mélanger, verser dans des empreintes individuelles en silicone (mes empreintes à tartelettes carrées ont trouvé là leur parfaite application) et enfourner dans un four préchauffé à 180°C environ 30 minutes, surveiller!