



TEMPS DE PRÉPARATION
40MIN



TEMPS DE CUISSON
10MIN



NOMBRE DE PARTS
6 PERS.



PANNA COTTA

MANGUE FRUIT DE LA PASSION



INGRÉDIENTS

PANNA COTTA

40 cl crème liquide 30 / 35 %
60 g Canderel® Spécial Pâtisserie
1 gousse de vanille
2 cl eau de fleur d'oranger
10 feuilles de menthe
3 feuilles de gélatine

GARNITURE

1 mangue
1 fruit de la passion

Confectionner la panna cotta

Dans une casserole, faire bouillir la crème en ajoutant la vanille préalablement égrainée, la gousse de vanille restante, les feuilles de menthe coupées finement, l'eau de fleur d'oranger et le Canderel® Spécial Pâtisserie.

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide, puis l'essorer et l'ajouter dans la casserole et mélanger le tout.

Filtrer à l'aide d'une passette pour obtenir une préparation bien lisse et laisser reposer.

Dressage

Éplucher la mangue, la couper en tranches très fines pour détailler des petits disques à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce.

Coller les petits disques sur les parois et le fond d'un verre pour le décorer.

Couler la préparation dans les verres, jusqu'au $\frac{3}{4}$ de la hauteur. Placer les verres au frigo pour permettre à la préparation de prendre.

Astuce : Pour gagner du temps, vous pouvez mettre vos panna cottas au congélateur pour qu'elles figent plus rapidement.

Réaliser le coulis

Mixer les parures et le reste de la mangue coupés grossièrement jusqu'à obtenir un coulis. Ensuite, ajouter le fruit de la passion et mixer à nouveau.

Une fois la panna cotta prise, ajouter le coulis par-dessus.