



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LA PANNA COTTA COCO ET SA COMPOTÉE DE MANGUE

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation : 20min

Cuisson : 10min

Difficulté : facile

INGREDIENTS

Panna cotta coco :

3 boîtes de lait de coco (1.2L au total)

1/2 verre de sucre semoule

3g de Agar agar (gélatine végétale)

Pour le coulis de mangue :

2 grosses mangues (ou 3 moyennes)

1/2 verre de jus de fruit de la passion (ou jus d'orange)



Réalisation

Cette recette est rapide et légère, elle est une très bonne option pour terminer en beauté vos repas de Chabbath !

Dans une casserole, mettez le contenu (crème et eau) du lait de coco en boîte. Ajoutez-y l'agar agar, le sucre, et faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes en remuant jusqu'à ce que tous les flocons d'agar agar aient fondu.

Versez le mélange obtenu dans des verrines et réservez au frais.

Pendant ce temps, coupez en dés la chaire des mangues et mettez les deux tiers dans une casserole. Ajoutez le jus de fruit de la passion et faites cuire à feu moyen pour obtenir une compotée de mangue. Réservez-la au réfrigérateur jusqu'à ce que les panna

cottas aient bien pris. Lorsque la partie supérieure de la panna cotta est figée, vous pouvez alors y déposer une généreuse cuillère de compotée de mangue. Ajoutez-y également quelques dés de mangue fraîche pour varier les textures.

Gardez au réfrigérateur jusqu'à 3-4 jours, sortez les verrines environ 10-15mn avant de les servir.

Chabbath Chalom !