



PANNA COTTA MANGUE ET CITRON VERT

avec le chef Glodi Limangi

INGRÉDIENTS

- 200 ml de crème entière
- 200 ml de lait de coco
- 40 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 3 mangues
- 1 citron vert
- Agar agar
- 120 g de beurre
- 120 g de farine
- 120 g de poudre de noix de coco

PRÉPARATION

Crème

- 01.** Mélanger la crème avec le sucre et les graines d'une gousse de vanille, puis porter à ébullition et stopper le feu.
- 02.** Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide, puis relancer la cuisson jusqu'à ébullition.
- 03.** Verser la préparation dans 4 vermines et réserver au frais pendant au minimum 1 heure
- 04.** Couper les mangues en dés et ajouter le zeste du citron vert.

Gel de mangue

- 01.** Couper en dés une mangue bien mûre et la faire cuire.
- 02.** Ajouter un peu d'agar-agar et les graines de la deuxième gousse de vanille, puis mixer.

Crumble

- 01.** Mélanger la farine et la poudre de noix de coco.
- 02.** Ajouter le beurre bien froid en petits morceaux.
- 03.** Sabler avec les mains.
- 04.** 4. Etaler sur une plaque au four et faire cuire à 180°C pendant environ 15 min.





DRESSAGE

- 01.** Sortir les panna cottas du réfrigérateur.
- 02.** Déposer dessus et sur le côté des dés de mangue, puis le crumble de l'autre côté
- 03.** Ajouter des points de gel.

