

A croquer chez soi, la recette

PANNA COTTA MANGUE ET KIWI

PAR CYRIL PASQUIER, PÂTISSIER SV GROUP

INGRÉDIENTS POUR 8 VERRINES

- 250 ml** Lait
- 250 ml** Crème
- 100 g** Jaune d'œuf
- 100 g** Sucre
- 3** Kiwis
- 1** Mangue
- 1** Gousse de vanille
- 1 g** Agar-agar
- Jus de citron

PRÉPARATION

Peler et couper la mangue en cubes, mettre dans un contenant cylindrique.

Mixer les cubes de mangue avec mixeur plongeant pour en faire un coulis. Ne pas rajouter de sucre.

Verser le coulis dans des verrines à l'intérieur d'une plaque.

Pencher la plaque et la mettre au congélateur.

Préparer la panna cotta comme une crème anglaise et la gélifier à l'agar-agar.

Verser la panna cotta dans les verrines, sur le coulis de mangue, et laisser refroidir au réfrigérateur.

Préparer le coulis de kiwi de la même façon que le coulis de mangue.

Gélifier avec 2 g d'agar-agar puis verser sur la panna cotta.

MONTAGE

Important: laisser bien prendre les différentes couches de masse avant de couler la suivante. (min. 30 min entre chaque couche)

Laisser reposer au minimum 1/2 heure au frigo avant de servir.