

Panna cotta exotique

Ingrédients:(pour 4 personnes)

- 20cl de lait de coco
- 15cl de crème liquide
- 2 citrons verts non traités
- 40 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 feuille de gélatine
- 2c à soupe de cacao en poudre

Préparation :

1. Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Mélanger le lait de coco, la crème et le sucre. Ajouter le zeste d'un citron coupé en morceaux et chauffer sur feu doux en remuant.
2. Dès que la crème est chaude, ajouter le jus d'un citron et les sucres vanillés, arrêter la cuisson dès l'ébullition.
3. Incorporer la gélatine essorée en remuant avec un fouet pour la dissoudre mais sans faire mousser. Répartir la préparation dans des ramequins en la filtrant avec une passoire. Laisser refroidir et réfrigérer 4h jusqu'à ce que les « panna cotta » soient prises.
4. Saupoudrer de cacao à l'aide d'une petite passoire et décorer d'un quartier de citron vert avant de servir.
5. Vous pouvez remplacer le sucre par 2c à soupe de miel.

