

PANNACOTTA COULIS MANGUE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 4h 15mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 400g Crème entière 35 %
- 400g Lait entier
- 100g Sucre en poudre
- 1 Gousse de vanille
- 3 (1.9g la feuille) Feuilles de gélatine
- 1 Mangue
- 25g Jus de citron vert
- 20g Eau
- 10g Sucre glace

Préparation:

- Mettre la crème liquide, le lait, le sucre et la gousse de vanille dans le bol, chauffer 7 min/ 80° / vitesse 1.
- Laisser infuser la gousse de vanille dans le bol pendant 30 minutes
- Une fois le temps écoulé: Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- Enlever la gousse de vanille, gratter les graines avec une boîte de couteau, les mettre dans la crème puis jeter la gousse.
- Cuire à nouveau 1 min/ 70° / vitesse 2.
- Ajouter les feuilles de gélatine essorées, puis mélanger 10 sec / vitesse 3.
- Répartir la crème dans les vermines et placer au frigo 4h
- Nettoyer le bol: Mettre la mangue, le jus de citron vert, l'eau et le sucre glace dans le bol, puis mixer 30 sec / vitesse 10.
- Répartir le coulis à la surface de chacune des vermines et replacer au frigo un petit moment.