



Desserts

Piña colada panna cotta

Pour 2 personnes.

Ingrédients

125 millilitres de lait de coco
125 millilitres de crème
45 grammes de sucre
2 feuilles de gélatine
30 millilitres de rhum
1/2 citron vert
1/4 ananas
1 cuillère à soupe de feuilles de thym citronné
4 brins de feuilles de thym citronné

Méthode de préparation

Trempez les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Portez juste au point d'ébullition la crème avec le lait de coco et le sucre. Pressez les feuilles de gélatine et mélangez-les au lait chaud. Incorporez le rhum en mélangeant.

Versez le mélange dans 4 petites formes à soufflé et réservez au moins 2 heures au frigo jusqu'à ce que la panna cotta soit solidifiée.

Coupez la chair de l'ananas en petits dés. Râpez dessus l'épluchure du demi-citron vert puis incorporez-y les feuilles de thym citronné.

Placez une assiette retournée sur chaque forme, secouez-la brièvement puis retournez le tout ensemble. Si nécessaire, passez d'abord un couteau lisse le long de l'intérieur des moules ou plongez brièvement les moules dans l'eau tiède. Faites glisser la panna cotta sur l'assiette. Déposer la sauce à l'ananas sur le dessus avant de servir. Décorez avec un brin supplémentaire de thym citronné.

Ustensiles de cuisine

Petites formes à soufflé

