



Desserts

Panna cotta de mangue aux fruits secs caramélisés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Voor de Panna cotta

150 grammes mangues
400 millilitres de crème fraîche
100 grammes de sucre
1 bâton de vanille
3 feuilles de gélatine

Voor gekarameliseerde noten

50 grammes de noix de pécan
50 grammes d'amandes effilées
50 grammes de sucre

Méthode de préparation

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Coupez la gousse de vanille en deux dans la longueur et enlevez les graines avec la pointe d'un couteau.

Chauffez la crème avec le sucre, la gousse et les graines de vanille dans une casserole à feu doux. Mélangez jusqu'à la dissolution du sucre.

Retirez la poêle du feu. Pressez l'eau hors des feuilles de gélatines et ajoutez-les au mélange. Mélangez jusqu'à dissolution complète de la gélatine. t.

Répartissez le mélange dans 4 verres ou formes à dessert. Laissez solidifier au moins 4 heures au frigo.

Épluchez et coupez la mangue en morceaux que vous transformez en purée à l'aide d'un mixer ou d'un robot de cuisine.

Chauffez maintenant une poêle à crêpes à feu moyen. Mettez-y les noix de pécan, les amandes effilées et le sucre. Remuez constamment jusqu'à ce que le sucre fonde et que les noix et les amandes soient recouvertes uniformément de sucre caramélisé.

Versez le mélange de noix et amandes caramélisées sur un morceau de papier de cuisson et laissez refroidir. Une fois refroidies, cassez en morceaux.

Sortez la panna cotta du frigo. Répartissez la purée de mangue sur le dessus des verres et garnissez d'un morceau de fruits secs caramélisés.

Ustensiles de cuisine

papier de cuisson

