

Epices & moi ...



Pannacotta de coco à la mangue, grenade, combava & poivre de Serawak

Dans mon panier :

{ Pour 4 à 6 verrines ou verres }

1 grosse mangue bien mûre d'au moins 650 g

1/2 grenade

400 ml de crème de coco

100 ml de lait de soja

40 g de sucre de fleurs de coco { ou de cassonade }

1 càs de sirop d'agave

2 g d'agar agar { ou 5 g de gélatine }

Le jus et le zeste d'un combava { ou citron vert }

4 tours de moulin à poivre noir Serawak { ou tout poivre noir }

Ensuite, comment faire ?

- Porter la crème de coco et le lait de soja à ébullition avec le sucre de coco et l'agar agar pendant 1 à 2 minutes.
- Laisser tiédir.
- Peler, dénoyauter la mangue et la mixer le plus finement possible avec le jus et le zeste du combava, ainsi que le poivre.
- Répartir ensuite cette purée dans 6 grands verres ou verrines.
- Verser le mélange de crèmes dans les verres, sur la purée de mangue, couvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 h.
- Au moment de servir, réserver quelques arilles de grenade et écraser ensuite le reste au pilon (ou plus simplement au mixeur) avec 1 càs de sirop d'Agave. Filtrer ainsi le jus obtenu.
- Verser ce jus dans les verres sur la panna cotta, ajouter les quelques arilles et servir sans attendre. Ainsi que quelques flocons de coco.

Préparation : 15 minutes / Réfrigération : 2 heures.