

Panna cotta coco à la pomme-liane



4 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 80 cl de lait de coco
- 20 cl de crème entière
- 100g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 6 g d'agar agar
- 6 pommes-lianes

Préparation

Faire chauffer la crème et le lait de coco avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux.

Ajouter l'agar agar et porter le mélange à ébullition.

Baisser le feu et laisser chauffer environ 1 à 2 minutes.

Verser la préparation dans des verrines.

Laisser refroidir entièrement puis, réserver au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, dans un saladier vider les pommes-lianes et mettre la pulpe sur la panna cotta.

Si les pommes-lianes sont trop acides vous pouvez rajouter un sachet de sucre vanillé

