

Panna cotta vegan mangue-coco

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



2 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 40 cl de crème de coco
- 2 c à s rase de sucre glace
- 50 g de mangues séchées
- 1,5 g d'agar agar
- 1 mangue à maturité
- 2 c à s de noix de coco râpée
- Garniture : baies de goji, cranberries

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Couper les mangues séchées et les réhydrater dans un bol d'eau filtrée, 2 à 3 heures à l'avance.
2. Les égoutter et conserver le jus.
3. Mixer grossièrement la mangue, puis répartir dans le fond de 4 à 6 verrines. Réserver.
4. Dans une casserole, délayer l'agar agar dans 20 cl de jus de trempage des mangues. Porter à ébullition puis maintenir l'ébullition 2 minutes en remuant avec un fouet.
5. Ajouter la crème de coco et le sucre glace. Mélanger.
6. Verser dans les verrines et placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
7. Couper la mangue en petits cubes et quand la panna cotta est prise, les déposer dessus.
8. Ajouter la noix de coco râpée, quelques baies de goji et cranberries, puis slacer au frais au moins 1 heure avant de déguster.

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Houaoua
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82