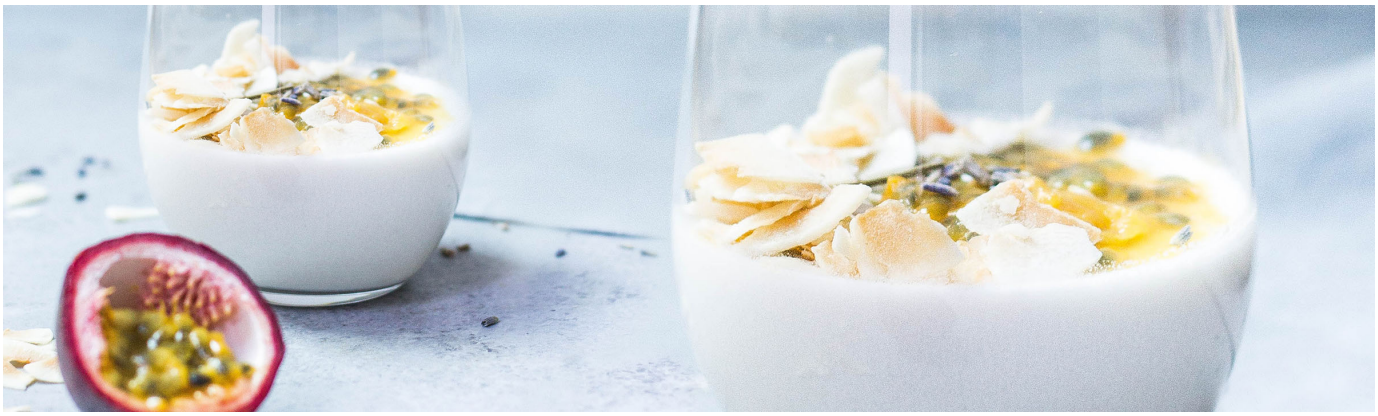


Panna cotta exotique au fruit de la passion

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 1⁄2 feuilles de gélatine
150 ml de lait entier
200 ml de crème entière
200 ml de lait de coco
60 grammes de sucre
1 gousse de vanille (coupée en deux dans le sens de la longueur)
4 fruits de la passion
1 poignée d'amandes effilées (brièvement grillées)

Méthode de préparation

1. **Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d’eau glacée pendant cinq minutes.**
2. **Versez le lait, la crème et la crème de coco dans un poêlon. Ajoutez le sucre. Grattez la gousse de vanille pour en retirer les petites graines et ajoutez-les dans le lait avec la gousse. Portez à ébullition, puis retirez immédiatement la casserole du feu.**
3. **Retirez les feuilles de gélatine de l’eau et essorez-les à la main. Ajoutez-les dans le poêlon et remuez pour faire parfaitement dissoudre la gélatine.**
4. **Servez la crème dans 4 petits pots ou verres (ou 6 pour des portions plus petites). Laissez-les figer au réfrigérateur. Cela prend généralement au moins quatre heures.**
5. **Coupez les fruits de la passion en deux et retirez la chair. Garnissez-en les panna cottas. Décorez-les d’amandes effilées.**
6. **Servez immédiatement.**