

# Panna Cotta coco, salade de fruits exotiques, coulis passion |

**Recette pour 4 pers**

## Description

Des parfums des îles, toujours rafraîchissant à la fin du repas

## L'astuce du chef

Vous pouvez jouer sur les parfums avec cette recette de Panna Cotta

## Ingrédients

### Panna Cotta

- 45 Gr Purée de coco
- 700 Gr Crème 35% à fouetter
- 350 Gr Lait de coco
- 7.50 Feuille(s) Gélatine
- 35 Gr Sucre

### Salade de fruits

- 0.25 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 2 Unité(s) Fruit de la passion
- 1 Unité(s) Fruit du dragon

### Coulis passion

- 175 Ml Purée de passion
- 0.50 Unité(s) Banane

## Préparation

- Temps de préparation **180 mins**
- Temps de repos **60 mins**

### Panna Cotta

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Dans une casserole faire chauffer doucement le lait de coco, la crème et la pulpe de coco et le sucre jusqu'à ce que ce dernier se dissolve.

Ajouter ensuite la gélatine jusqu'à ce qu'elle se dissolve.

Couler l'appareil dans les ramequins adéquats puis faire prendre au froid au minimum 1h.

### Salade de fruits

Couper le fruit du dragon en jolie tranche ou quartier

Couper les fruits de la passion en deux et mettre un peu de sucre dessus, puis les faire rendre leur jus au-dessus d'une petite grille puis récupérer l'intérieur.

Couper l'ananas et la mangue en toute petite brunoise.

Mélangez l'ananas, la mangue et les fruits de la passion et mettez-en au-dessus de la Panna Cotta.

Finissez avec la tranche de fruit du dragon sur le côté.

### Coulis de passion

Récupérer le jus de la salade de fruit précédente, mixer avec une banane et de la purée de fruit de la passion jusqu'à la texture d'un coulis et versez-en abondamment sur la panacotta avant de mettre le salpicon.

**Bon appétit!**