

Panna cotta au coulis de mangue (4 personnes)



Ingrédients :

- 2 feuilles de gélatine.
- 300g de fromage blanc 0% de M.G.
- 4 Càs de crème légère.
- Équivalent édulcorant de 3 Càs de sucre.
- 1Càc d'extrait de vanille.
- Coulis de mangue.
- 1 mangue fraîche.
- 1 bâton de cannelle.
- 1 zeste de citron râpé.
- 1/2 gousse de vanille coupée en 2.

Préparation :

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide 10 minutes.
- Mélangez le fromage blanc, la crème et l'édulcorant dans une casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange frémit. Retirez du feu et ajoutez les feuilles de gélatine égouttées en fouettant énergiquement le mélange.
- Laissez refroidir quelques minutes puis ajoutez l'extrait de vanille. Versez cette préparation dans 4 moules en silicone.
- Placez au réfrigérateur 6 heures jusqu'à ce que les panna cotta soient bien fermes.
- Préparez le coulis. Découpez la mangue en morceaux et mettez-les avec l'édulcorant à chauffer dans une casserole.
- Ajoutez la cannelle, le zeste de citron et la gousse de vanille.
- Laissez cuire 15 minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.
- Retirez les morceaux de fruits et laissez cuire le sirop encore 15 minutes pour qu'il épaississe.
- Mélangez les fruits et le sirop et laissez refroidir 2 heures minimum.
- Démoulez les panna cotta sur des assiettes. Nappez-les du coulis de mangues après en avoir ôté la cannelle, le zeste de citron et la gousse de vanille. Servez aussitôt.