

# Panna cotta coco

⇒ 10 personnes

## Ingrédients

- 400 ml de crème de coco
- 200 ml de lait de coco
- 40 gr de sucre ou de sirop d'agave
- un citron vert ( seulement le zeste)
- 2 gr d'agar agar pour gélifier
- coulis de fruits réalisé avec fruits du moment (pêches, abricots, mangue ou fruits rouges)
- un peu de sucre en poudre et le jus du citron vert

## Préparation

- Mettre tous les ingrédients dans une casserole, et, porter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Pendant ce temps, délayer 2 grammes d'agar agar dans une petite tasse d'eau froide.
- Dès le frémissement, incorporer l'agar agar dilué dans la préparation tout en mélangeant, puis, maintenir à ébullition encore 2 minutes.
- Verser cette préparation dans des verrines. Attendre le refroidissement et placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Confectionner un coulis de fruits du moment en mixant des fruits frais avec un peu de sucre, et, le jus du citron vert. Au moment de servir, napper la panna cotta avec ce coulis.

### *Astuces du Chef*

*Pour des fruits rouges (framboises, mûres, groseilles...), on peut porter à ébullition pendant 10 minutes, puis, passer au chinois pour enlever les graines, et, laisser refroidir avant de napper la panna cotta.*

*Le coulis de fruits peut être remplacé par de la confiture ou du caramel au beurre salé.*