



Oeufs en panna cotta coco passion

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 2 min. Frais : 2h.

Ingrédients

Oeufs, calibre gros : 6
Sucre en poudre : 25 g
Crème liquide : 100 g
Crème de coco : 50 g

Coulis mangue - passion : 50 g
Feuille de gélatine : 1

Matériel

un toque-oeuf
un moule à mini sphères
une balance ménagère



Réalisation

1. Ouvrir et évider les oeufs au toque-oeuf. Les laver, les sécher et les peindre éventuellement.
2. Dans un bol d'eau froide, faire tremper quelques minutes la feuille de gélatine coupée en deux.
3. Faire chauffer le coulis mangue-passion et lui incorporer ensuite une demi-feuille de gélatine. Verser dans les empreintes à mini sphères et laisser complètement refroidir pour figer.
4. Dans une casserole sur feu moyen, faire chauffer le sucre, la crème et la crème de coco.
5. Quand la crème est chaude, bien mélanger le tout et incorporer l'autre demi-feuille de gélatine en mélangeant. Laisser tiédir le tout.
6. Placer les coquilles dans des coquetiers puis verser la crème.
7. Laisser partiellement figer durant une heure puis insérer une mini sphère mangue-passion au sommet des pannacottas pour figurer un jaune d'oeuf. Remettre au frais pour au moins une heure.
8. Sortir du froid quelques instants avant dégustation.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com