



Panacotta au lait de coco

Kssou33



Ingrédients :

- 80cl de lait de coco
- 70g de sucre en poudre
- 6 feuilles de gélatine (ou 3g d'agar-agar)

Tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole faire chauffer le lait de coco mélangé au sucre en poudre. Lorsque le lait frémit, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine bien égouttée. Mélanger. Verser dans des verrines et laisser refroidir. Placer au réfrigérateur au moins 6h (le mieux étant tout une nuit).

Vous pouvez utiliser les fruits de votre choix : coulis de mangue, passion.. pour ma part j'ai opté pour une petite déco avec des kiwis, fruits se mariant très bien avec la coco.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr