



## PANNA COTTA MANGUE

KIWI

TRES FACILE

PREPARATION : 40 MIN

### INGREDIENTS POUR 3 PERSONNES :

**Pour la panna cotta :** 20cl de crème ; 20cl de lait ; 20g de sucre ; 1 gousse de vanille ; Agar-Agar

**Pour la crème à la mangue :** 2 mangues ; Agar-Agar

**Pour le coulis au kiwi :** 4 kiwis ; Jus de citron

### PREPARATION :

**Crème à la mangue :** Eplucher les mangues, ôter le noyau puis passer les mangues à l'extracteur de jus. (Si vous n'en avez pas, mixer). Si nécessaire : Faire chauffer 2-3 minutes en ajoutant l'agar-agar. Verser la préparation dans 3 ramequins ou verres et laisser prendre minimum 1h au réfrigérateur en inclinant les verres.

**Panna cotta :** Porter le lait et la crème à ébullition avec le sucre, la gousse de vanille fendue et l'agar-agar. Bien mélanger. Verser sur la crème de mangue figée et laisser prendre au réfrigérateur.

**Coulis de kiwi :** Couper les kiwis en morceaux et les passer à l'extracteur de jus avec 1/2 citron. (Si vous n'en avez pas, mixer). Verser sur les panna cotta avant de servir.

**BONNE DEGUSTATION !**