

Panna cotta à la mangue

Dessert

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 60 cl de crème entière
- 3 feuilles de gélatine
- 75 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 1 mangue bien mûre
- 1/2 citron

Préparation de la recette :

Faire ramollir les feuilles de gélatine sur une source de chaleur.

Pendant ce temps, dans une casserole, faire bouillir la crème avec la vanille et le sucre puis réserver.

Mixer la mangue avec le jus du citron.

Lorsque la gélatine est ramollie, l'incorporer dans la crème (chaude mais pas bouillante).

Mettre au frais pendant au moins 3 heures, puis, dresser avec le coulis de mangue par-dessus.