

Panna cotta au lait de coco et aux fruits rouges <?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
RECETTE

Panna cotta au lait de coco et aux fruits rouges



<?xml version="1.0"?>
Temps
20 min
INGREDIENTS
7 produits
FAIRE
4 portions
Panna cotta au lait de coco et aux fruits rouges
PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

INGREDIENTS

- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl de lait de coco Suzi Wan®
- 25 cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre en poudre
- 20 cl de coulis de fruits rouges tout prêt
- quelques fruits rouges frais pour le décor

PRÉPARATION

1. 1

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes environ pour les faire ramollir.

2. 2

Versez le lait de coco et la crème liquide dans une casserole. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines à l'aide d'un petit couteau au-dessus de la casserole. Ajoutez le sucre, mélangez et portez à ébullition. Retirez la casserole du feu, couvrez et laissez infuser quelques minutes.

- 3. 3 Égouttez la gélatine et ajoutez-la dans la casserole en mélangeant pour la faire fondre. Répartissez ensuite la préparation dans quatre verres et laissez refroidir. Placez ensuite les verres au réfrigérateur pour 4 heures.
- 4. 4

 Versez le coulis sur les crèmes, décorez de fruits frais et servez.

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

Crème de coco

Temps

30 min

ingredients
7 produits
PLUS DE DÉTAILS X
Moelleux au coco
Temps
40 min
Ingrédients
5 produits
PLUS DE DÉTAILS x
Crème brûlée au lait de coco
Temps
55 min
Ingrédients
7 produits

Source URL:

PLUS DE DÉTAILS

https://be.suziwan.com/recettes-suzi-wan/panna-cotta-au-lait-de-coco-et-aux-fruits-rouges