

Panna Cotta aux dés de mangue et aux brisures de Granola



10
PERS



15
MIN



2
H



10
MIN



1
= 20
PORTIONS

Granola
L'ORIGINAL

Panna Cotta aux dés de mangue et aux brisures de Granola

Ingrédients

Pour la crème

- 1 L de crème liquide entière
- 100 g de sucre en poudre
- 3 pièces de feuilles de gélatine de 2g

Pour le dressage

- 2 mangues
- 300 g de purée de mangue
- 200 g de **brisures de Granola**

Préparation

- Immerger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les faire ramollir. Faire **bouillir** la crème liquide avec le sucre. **Ajouter** la gélatine égouttée. **Verser** la crème dans des verrines individuelles et mettre au frais pendant au moins 2 heures.
- **Éplucher** la mangue et la tailler en petits cubes. **Mixer** les chutes avec la purée de mangue pour en faire un coulis. **Réserver au frais.**
- Lorsque la panna cotta est bien prise, **ajouter** un peu de coulis de mangue, des dés de mangue et des brisures de Granola juste avant de servir.

Informations recette

- Faire le montage minute juste avant de servir pour garder tout le croustillant des brisures et la fraîcheur de la mangue.



Astuce du chef

Cette base de panna cotta est parfaite pour de nombreux desserts. Pour une touche très gourmande, essayez avec un caramel au beurre salé et des brisures de Granola !

