

PANNA COTTA REVISITEE VANILLE-MANGUE

Recette proposée par Demotivateur Food



Préparation : 10 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** Verrines

Ingrédients : 4 personnes

- 2 c.s de gélatine en poudre - 500 ml de crème - 205 g de sucre en poudre (75/30/100) - 1 gousse de vanille - 1 feuille de gélatine - 3 lobes de mangue - 450 g de tranches de mangue congelées - 150 ml d'eau - 1 oeuf

CREME VANILLE

1. Ajoutez la gélatine en poudre dans une petite coupelle d'eau. Mélangez bien.
2. Versez 500 ml de crème dans le robot cuiseur Multifonction de Magimix. Ajoutez le sucre et une gousse de vanille. Chauffez le tout sans atteindre l'ébullition: MIJOTAGE / 30 min / 1A / 95°
3. Pendant la cuisson de votre préparation, ajoutez la gélatine.
4. Munissez-vous de quatre emporte-pièce. Recouvrez-les de papier aluminium et de petits verres à terrines.
5. Incorporez le contenu de votre préparation de manière homogène et laissez reposer pendant 2h au frais.

CREME DE MANGUE

1. Mettez votre gélatine dans l'eau.
2. Pendant ce temps, incorporez vos morceaux de mangue dans votre robot cuiseur. Ajoutez 30 g de sucre et 15 cl d'eau. Laissez mijoter MIJOTAGE / 30 min / 1A / 95°. Pendant la cuisson de votre préparation,

ajoutez la gélatine.

3. Ressortez votre préparation du frigo et, pour chaque verre, incorporez une cuillère de préparation à la mangue. Laissez de nouveau reposer au frais pendant 2h.

SORBET MANGUE

1. Incorporez un blanc d'oeuf dans votre robot cuiseur, avec 100 g de sucre en poudre. Ajoutez les 450g de mangues congelées. Mettez votre robot cuiseur en mode DESSERTS GLACÉS. Vous obtenez votre sorbet à la mangue. Mettez le tout dans une poche à douille.

2. Ajoutez enfin à vos verres votre dernier mélange.

3. Vous pouvez servir !

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Demotivateur Food