

PANA COTA MANGUE

Ingrédients :

Pour 2 personnes

200 ml de crème liquide à 18%
MG

50 ml de lait demi-écrémé

1 C à sp. de sucre roux

$\frac{1}{2}$ gousse de vanille

1 pointe de gingembre moulue

1 feuille et demi de gélatine

Coulis de mangue



Faire ramollir la gélatine 10 minutes dans un bol d'eau froide, pendant ce temps mélanger la crème, le lait et le sucre dans une casserole. Ajoutez ensuite la gousse de vanille fendue en deux puis faire chauffer doucement sans bouillir quelques minutes.

Egouttez bien la gélatine et incorporez la ensuite à la crème après avoir enlever la gousse de vanille, bien mélanger jusqu'à dissolution complète de la gélatine.

Répartissez alors la crème dans 2 ramequins ou une grande coupe de glace et laissez refroidir.

Filmer avant de réserver au frais au moins 4 heures pour texture idéale.

Petite astuce, si vous utilisez des ramequins, démoulez-les sur des assiettes à dessert après une immersion de quelques secondes dans de l'eau chaude.

Décorez avec du coulis de fruits, et régalez vous !