

## ***VERRINES DE PANNA COTTA COCO-KIWI***

### **Ingrédients pour environ 6 verrines :**

- 40cl de crème de coco
- 20cl de crème fraîche liquide
- 40g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
  
- 4 kiwis
- 1 sachet de sucre vanillé



①

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

Pendant ce temps, faites chauffer le mélange de crème et le sucre.  
Lorsqu'il bout, retirez du feu et ajoutez la gélatine, mélangez pour faire fondre.

②

Disposez les verrines penchées dans un support comme les empreintes briochettes,  
(ou même une boîte d'oeufs selon la taille de vos verrines!)  
et versez la préparation.

Laissez prendre au froid 3 à 4 h.

③

Pelez les kiwis, coupez la chair grossièrement et mixez avec le sucre vanillé.  
Versez la purée sur la panna cotta lorsqu'elle est prise.

N'hésitez pas à décliner avec d'autres fruits !