

Panna cotta au lait de coco et fruits de la passion

Pour 2 personnes

200ml de lait de coco

50ml de crème liquide

1.5feuille de gélatine

2 cuil à café de sucre

2 fruits de la passion

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Versez le lait de coco et la crème dans une casserole, ajoutez le sucre, mélangez et portez à frémissement, coupez le feu et incorporez la gélatine essorée. Mélangez bien puis versez la crème dans deux verrines, laissez-les refroidir avant de les placer au frais pour la nuit.

Au moment de servir, prélevez la pulpe des fruits de la passion et répartissez la sur les panna cotta.