

La cuisine de Boomy

Pour 8 *panna cotta* (j'ai utilisé de petites verrines)

- 200 ml de lait ½ écrémé
 - 200 ml de crème liquide
 - 30 gr de sucre semoule
 - 2 cc d'extrait de vanille
 - 2 feuilles de gélatine
-
- 4 petits kiwis bien murs
 - 2 cs de sucre glace (3 si vous voulez un coulis plus sucré)
 - 2 cs d'eau

Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.

Mettre le lait, la crème, le sucre et la vanille dans une casserole et porter à ébullition.

Retirer ensuite la casserole du feu et y rajouter la gélatine essorée. Bien mélanger pour faire fondre la gélatine.

Verser cette préparation dans des verrines et faire prendre au réfrigérateur.

Pendant ce temps éplucher les kiwis.

Retirer le cœur blanc, partie dure et acide.

Mettre le reste des kiwis avec le sucre glace et l'eau dans un mixeur et mixer le tout jusqu'à obtention d'un coulis.
Rajouter de l'eau si nécessaire

Une fois la panna cotta prise, verser le coulis sur les verrines et entreposer au frais jusqu'au moment de servir.