Panna cotta au lait de coco et aux fruits rouges
RECETTE

Panna cotta au lait de coco et aux fruits rouges

TEMPS	15mn
INGRÉDIENTS	7 produits
FAIRE	4 portions

Une envie de sucré ? Notre lait de coco Suzi Wan® va vous épater avec cette délicieuse recette de Panna Cotta au lait de coco et aux fruits rouges.

INGRÉDIENTS

- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl de lait de coco Suzi Wan®
- 25 cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre en poudre
- 20 cl de coulis de fruits rouges tout prêt
- quelques fruits rouges frais pour le décor

PRÉPARATION

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d’eau froide pendant 10 minutes environ pour les faire ramollir.
2. Versez le lait de coco et la crème liquide dans une casserole. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines à l’aide d’un petit couteau au-dessus de la casserole. Ajoutez le sucre, mélangez et portez à ébullition. Retirez la casserole du feu, couvrez et laissez infuser quelques minutes.
3. Égouttez la gélatine et ajoutez-la dans la casserole en mélangeant pour la faire fondre. Répartissez ensuite la préparation dans quatre verres et laissez refroidir. Placez ensuite les verres au réfrigérateur pour 4 heures.
4. Versez le coulis sur les crèmes, décorez de fruits frais et servez.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL:
https://fr.suziwan.com/recipes/panna-cotta-au-lait-de-coco-et-aux-fruits-rouges