

Panna cotta au lait de coco et aux fruits rouges RECETTE

Panna cotta au lait de coco et aux fruits rouges



<?xml version="1.0"?>

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.
Partager

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)

- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

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. 1

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

2. 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. 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. 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

<u>PLUS DE DÉTAILS</u>



Bo Bun au boeuf TEMPS 20 min INGRÉDIENTS 11 produits PLUS DE DÉTAILS Pad Thaï aux crevettes TEMPS 25 min INGRÉDIENTS 12 produits PLUS DE DÉTAILS Vermicelles-chinois-boeuf TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

Source URL:

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