



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  
**S**  
**FAIRE** 4 portions

Une envie de sucrÃ© ? Notre lait de coco Suzi WanÂ® va vous Ã©pater avec cette dÃ©licieuse recette de Panna Cotta au lait de coco et aux fruits rouges.

## INGRÉDIENTS

- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl de lait de coco Suzi WanÂ®

- 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.

---

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