

JOURNÉE MONDIALE DE L'ENVIRONNEMENT 2018

PANNA COTTA DE COCO À L'ALGUE ROUGE ACCOMPAGNÉE DE FRUITS ROUGES

Ingredients (pour 4 personnes)

Panna cotta:

150 g de crème fouettée à 35%
150 g de purée de coco
50 g de sucre
3 g d'algue rouge (Agar-agar)

Crumble:

100 g de farine
100 g de beurre
10 g de sucre
50 g de noix de coco râpée
2 g de sel

Décoration:

Fruits rouges selon vos désirs

Préparation:

Faire chauffer la purée de coco avec 50 g de sucre.

Ajouter l'algue rouge (Agar-agar) et continuer à chauffer pendant 2 minutes.

Incorporer la crème fouettée, mélanger et verser dans des verrines. Réserver au frais.

Dans un saladier, mélanger la farine à la noix de coco râpée, au sucre et au sel puis au beurre.

Étaler le crumble sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuire la préparation à 160 °C au four pendant environ 10 minutes jusqu'à la dorer.

Laisser tiédir et en saupoudrer les panna cotta de coco, décorer de fruits rouges.

