

PANNA COTTA MANGUE-VANILLE



Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- ☐ **40 CL** de lait
- ☐ **50 CL** de crème liquide (35% M.G)
- ☐ **300 G** de chocolat blanc
- ☐ **12 G** de gélatine
- ☐ **1** citron bio
- ☐ **1** mangue
- ☐ **1** gousse de vanille
- ☐ **100 G** miel
- ☐ Quelques feuilles de Basilic

RÉALISATION

- 1.** Placer la gélatine dans un bol d'eau bien froide pour la faire ramollir.
- 2.** Chauffer le lait et la crème à feu doux avec les graines et l'écorce d'une demi-gousse de vanille ainsi que le zeste de citron. Éteindre le feu lorsque le lait commence à frémir.
- 3.** Ajouter le chocolat blanc en morceaux et la gélatine égouttée dans le lait encore chaud. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Retirer l'écorce de gousse de vanille du mélange puis laisser refroidir une dizaine de minutes à température ambiante.
- 4.** Dans l'attente, préparer la marmelade. Éplucher le citron à vif puis couper des jolis quartiers de citron entre les nervures du fruit. Presser le reste du citron pour récupérer le jus restant. Éplucher la mangue et couper les deux tiers en morceaux grossiers. Ajouter ces morceaux de mangue au récipient contenant le citron. Détailler le tiers de mangue restante en petits dés d'un demi centimètre et les réserver séparément.
 **Le chef a réalisé cette recette au mois de Mars. Il a donc sélectionné un fruit en saison : la mangue. Mais vous pouvez réaliser cette recette avec n'importe quel fruit : des fraises au printemps, des pêches et abricots en été, des poires à l'automne... Adaptez la recette à la saison !**
- 5.** Faire fondre le miel dans une grande poêle avec les graines et les écorces de la demi-gousse de vanille restante. Ajouter les morceaux de mangue et de citron et laisser la marmelade cuire à couvert pendant 8 minutes, à feu moyen.
- 6.** Verser la panna cotta légèrement refroidie dans des ramequins puis laisser reposer la crème pendant au moins trois heures au réfrigérateur.
-  **Vous pouvez réaliser cette panna cotta la veille. Il faudra alors filmer les ramequins avant de les laisser refroidir au réfrigérateur afin d'éviter qu'une peau se forme sur la panna cotta.**
- 7.** Lorsqu'elle est cuite, transvaser la marmelade dans un bol, retirer les écorces de gousse de vanille, filmer le bol et réserver la marmelade au réfrigérateur jusqu'au moment d'assembler le dessert pour le servir.
- 8.** Sortir la panna cotta du réfrigérateur quelques minutes avant de servir le dessert pour qu'elle ne soit pas trop froide.
- 9.** Mélanger la marmelade, les dés de mangue et une poignée de feuille de basilic ciselé, puis garnir chaque panna cotta d'une cuillerée de ce mélange. Déguster sans attendre !