




Panna cotta Carottes Coco

 3 - 8 PERS.

 15 MIN.

 15 + 10 MIN.

 2 HEURES



200g de carottes
100g de lait de coco.
100g de crème liquide entière.
1 feuille de gélatine.
Coriandre
Cumin
Sel et poivre

- Faites cuire les carottes à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Égouttez et réservez.
- Faites ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide.
- Faites chauffer le lait de coco avec la crème, et les carottes cuites.
- Aux premiers bouillons, mixez le tout finement.
- Ajoutez la gélatine essorée, mélangez pour la dissoudre.
- Mixez à nouveau. Passer au chinois si besoin.
- Assaisonnez avec le cumin, la coriandre, sel et poivre.
- Répartissez la panacotta dans des verrines, et faites prendre au frais pendant 2h minimum.

Pour 3 à 4 personnes en entrée, 6 à 8 en apéritif.
Une verrine douce et onctueuse pour un plaisir gourmand et rassasiant.

