

PANNA COTTA LAIT DE COCO, JUS D'ORANGE PIMENTE, FRUITS EXOTIQUES, EPICES & CREVETTES

Pour 3-4 personnes

Préparation : 30 min

Réfrigération : 4-5 heures



Panna cotta au lait de coco :

200 ml de lait de coco épais

200 ml de lait

2 feuilles soit 4 g de gélatine

1/4 cuillère à café de coriandre en poudre

1/2 cuillère à café de curry en poudre

sel

Jus d'orange pimenté :

150 ml de jus d'orange frais (le jus de 2 oranges)

1 feuille de gélatine

6 gouttes de Tabasco

Salade de fruits exotiques, crevettes, coriandre et piment :

1/2 petite mangue coupée en dés

quelques morceaux d'ananas frais (ou surgelé)

2 ou 3 crevettes roses décortiquées par personne

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de jus de citron

sel

poivre

coriandre fraîche

1 petit piment rouge épépiné

graines de coriandre

- 1 Faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 min.
- 2 Faire chauffer le lait et les épices jusqu'à ébullition, ajouter le lait de coco, remuer puis ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Laisser refroidir un peu puis répartir dans les verrines et mettre au frais pour 4 heures environ.
- 3 Avant de sortir les verrines, faire tremper la dernière feuille de gélatine dans l'eau froide pendant 10 min et faire chauffer le jus d'orange. Y ajouter la gélatine essorée, mélanger puis ajouter le Tabasco. Répartir délicatement le jus pimenté refroidi sur la panna cotta au lait de coco et remettre au frais pour 1 ou 2 heures.
- 4 Juste avant de servir, préparer la salade de fruits exotiques : couper les fruits en petits dés, les mettre dans un bol avec l'assaisonnement : huile d'olive, jus de citron, sel, poivre et coriandre ciselée. Ajouter quelques rondelles de piment rouge épépiné (ça piquera moins !). Mélanger délicatement. Répartir cette salade sur le jus d'orange pimenté gélifié, disposer les crevettes. Parsemer de quelques graines de coriandre.
- 5 Servir de suite !