



## Panna cotta à la vanille, coulis de mangue et groseilles givrées

### Ingrédients :

5 dl de lait  
5 dl de crème  
1 gousse de vanille  
110 grammes de sucre glace  
8,5 feuilles de gélatine  
1 mangue  
2 c.s de sucre  
8 grappes de groseilles  
1 blanc d'oeuf  
sucre

### Préparation :

- Faire tremper 7 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- Mettre le lait, la crème et le sucre glace dans une casserole
- Fendre la gousse de vanille sur la longueur, racler avec le dos d'une lame de couteau pour récupérer les grains, mettre dans la casserole
- Chauffer jusqu'à ébullition, retirer du feu
- Ajouter la gélatine bien essorée, bien mélanger pour la dissoudre, laisser tiédir
- Verser la préparation dans des verrines, mettre au frigo 2-3 heures
- Faire tremper 1,5 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- Éplucher la mangue, couper en morceaux, mixer avec 2 c.s de sucre
- Chauffer 2 c.s d'eau, ajouter la gélatine bien essorée pour la dissoudre, ajouter à la mangue, bien mélangé
- Répartir la mangue dans les verrines par dessus la panna cotta à la vanille
- Laver et essuyer les grappes de groseilles
- Battre le blanc d'oeuf en mousse
- Tremper les grappes dans le blanc d'oeuf, secouer délicatement pour enlever le surplus
- Saupoudrer du sucre sur les groseilles pour bien les enrober
- Laisser sécher à l'air libre quelques heures
- Placer les grappes de groseilles dans les verrines juste avant de servir

