

## PANNA COTTA COCO ANANAS

Pour 8 verrines

**Pour La panna cotta :**

20 cl de crème liquide  
20 cl de lait de coco  
20 cl de crème de coco  
25 g de sucre  
4 gr de gélatine

**Pour La compotée d'ananas :**

Des morceaux d'ananas au sirop  
2 c. à s. de sucre de canne  
2 c. à s. d'eau  
Les graines d'une demie gousse de vanille



**La panna cotta :**

Mettre à réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.  
Dans une casserole, mélanger la crème, le lait et la crème de coco. Chauffer à petit feu, aux premiers bouillons, éteindre. Essorer la gélatine et le mélanger dans le liquide chaud en remuant. Verser la panna cotta dans les verrines. Laisser refroidir, puis placer au frais pendant 2 h au minimum.

**La compotée d'ananas :**

Couper l'ananas en petits morceaux. Placer l'ensemble des ingrédients dans une casserole et faire chauffer à feu moyen. Remuer régulièrement jusqu'à obtenir une légère caramélisation. Laisser refroidir avant de réserver au frais.

Au moment de servir, mettre les petits morceaux d'ananas refroidis sur la panna cotta coco. J'ai ajouté une note de couleur avec une cranberry et j'ai parsemé de codineige.

Source : <http://epicesetcompagnie.blogspot.fr/2005/08/panna-cotta-au-lait-de-coco-et-sa.html>

