

PANNA COTTA ORANGE ET MANGUE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 4 verrines :

- 1 mangue
- le jus de 2 oranges
- 25 cl de crème liquide
- 2 feuilles 1/2 de gélatine
- 4 càs de sucre en poudre
- 1/2 càc de vanille en poudre ou une gousse dont on récupère les grains

Dans un bol d'eau froide, faire ramollir les feuilles de gélatine.

Dans une casserole, faire bouillir la crème avec le sucre et la vanille.

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, mélanger. Couvrir et laisser refroidir.

Ajouter le jus des oranges, mélanger avec un fouet à main et répartir dans les verrines.

Faire prendre au frais.

Éplucher la mangue et la couper en dés. Disposer les dés de mangue sur la panna cotta quand elle est prise, remettre au frais.