

PANNA COTTA CHOCO-COCO-KIWI

Pour 4 verrines

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Réfrigération : 3-4 heures



400 ml de lait de coco

200 g de chocolat blanc

1 tranche de gingembre frais (facultatif)

2 feuilles de gélatine (4 g)

3 ou 4 kiwis selon leur grosseur

1 ou 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
- 2 Faire chauffer le lait de coco jusqu'à presque ébullition la tranche de gingembre épluchée.
- 3 Hacher le chocolat blanc en petits morceaux.
- 4 Hors du feu, ôter la tranche de gingembre et dissoudre la gélatine essorée dans le lait de coco chaud, bien mélanger puis ajouter le chocolat blanc haché et faire fondre en remuant. Lorsque le mélange est homogène, laisser refroidir sans prendre en tournant de temps en temps.
- 5 Répartir la panna cotta dans des verrines, mettre au frais pour 3-4 heures.
- 6 Avant de servir, éplucher les kiwis, les mixer avec le sucre et répartir le coulis obtenu sur les panna cotta.
- 7 Servir de suite.