

Pana Cotta au Coco nappage jaune citron

Un dessert Vegan facile et qui en jette! La douceur du coco, l'acidulé du citron et le curcuma qui pointe le bout de son nez!

Ingrédients :

Pour la panna cotta végétale :

- 250ml de lait de coco (en boîte = pulpe + eau de coco)
- 250ml de lait de soja (celui qui remplace le mieux le lait de vache pour la cuisine au niveau de la texture. Le lait d'amande aussi à une bonne onctuosité mais il donne beaucoup de gout)
- 150g de myrtilles ou de framboises
- 2 cs de sucre
- 2g agar-agar (remplace la gélatine qui est animale)

Pour la gelée de citron :

- Jus de 1 citron jaune
- zeste des 2 citrons
- 1/2 cc de curcuma
- 100ml d'eau
- 2 cs de sucre
- 1gr agar-agar

Recette :

- 1ère étape, faire la crème au coco :

- Verser lait de coco, lait de soja, le sucre dans une casserole et porter à ébullition.
 - Quand le mélange est à ébullition verser l'agar-agar en fouettant pour que cela se mélange bien.
 - Attention cette étape est délicate : l'agar-agar doit être utilisé en quantité très précise. Respecter les doses notées sur le sachet. Bien mélanger au fouet, car si non cela fait des petits grumeaux.
 - Laisser frémir quelques instants (1mn suffit), tout en continuant de fouetter.
 - Répartir le mélange chaud dans les verrines.
 - Attendre un peu que cela commence à figer et mettre les fruits (cela permettra qu'ils ne soient pas tous au fond de la verrine).
 - Réserver quelques fruits pour la déco.
 - Mettre au frais au moins 1h.
- 2ème étape, préparer la gelée de citron :
- faire chauffer l'eau avec le sucre, le jus des citrons et le zeste très fin d'un citron. Porter à ébullition et
 - ajouter l'agar-agar en fouettant pendant quelques instants. Ajouter le curcuma.
 - Verser couche de gelée de citron sur chaque crème de coco une fois qu'elles sont figées.
 - Placer au frais pour que le dessert finisse de figer.
 - Décorer avec le reste des fruits.
 - Saupoudrer de sucre glace



Bon appétit