

.....
PANACOTTA À LA VANILLE,
COMOTÉE D'ANANAS



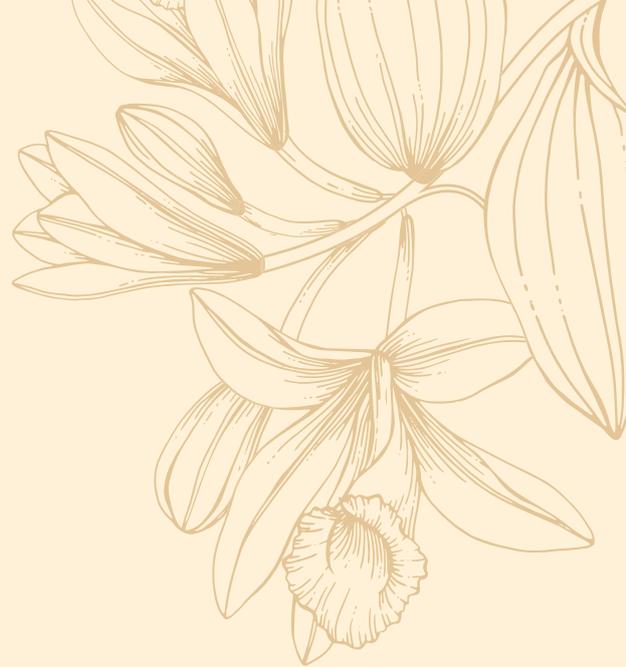
POUR 6 PANACOTTA

POUR LA PANACOTTA

Crème liquide 500 ml
Agar-agar 2 g
Sucre 70 g
Vanille gousse Madagascar **NOROHY** 1 gousse

POUR LA COMPOTÉE

Ananas..... 1/2
Jus de citron 1
Sucre 50 g



DRESSAGE & FINITION

Préparer la compotée d'ananas : **peler** puis **couper** l'ananas en petits dés.

Les **faire cuire** à feu doux dans une petite casserole avec le sucre et le jus de citron, pendant une dizaine de minutes, ou jusqu'à ce que l'ananas soit bien tendre.

Laisser refroidir, puis **mixer**.

Préparer les panacotta : **verser** la crème, l'agar-agar et la gousse de vanille fendue et grattée dans une grande casserole, **porter** à ébullition en mélangeant sans arrêt, et **retirer** du feu.

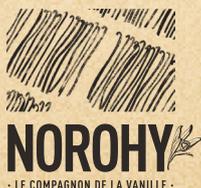
Incorporer le sucre, **retirer** la gousse de vanille, et **verser** la crème dans des petites verrines.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant au minimum 2h.

Au moment de **servir**, **répartir** la compotée d'ananas sur les panacotta.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Agence **CRU**.