



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Panna cotta de citrouille au lait de coco

Ingrédients

- 300 g de chair de citrouille, de potimarron
- 35 cl de lait de coco
- 25 cl d'eau
- 100 g de sucre brun de palme ou de canne
- 1 c.café de sel
- 1 c.café d'agar-agar

Préparation

1. Débiter la citrouille en petits dés. Ce sera plus simple en la faisant pré-cuire à la vapeur avant de l'éplucher.
2. Dans une casserole, déposer les dés de citrouille débitée avec le lait de coco, le sucre, le sel et le moitié de l'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter tout doucement pendant 20 min, jusqu'à ce que la citrouille soit bien tendre et s'écrase facilement.
3. Mélanger l'agar-agar dans la moitié de l'eau et laisser reposer 5 min.
4. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporez l'agar-agar . Remettre à mijoter, pendant 5 min, à feu doux. Verser dans des coupelles individuelles et laisser refroidir. Garder au frais jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
5. Démouler pour servir.