



Panna Cotta à l'ananas

Temps préparation : 20 mn

Repos : 1 nuit au frais

Ingédients : pour 4 personnes

- 25 cl de crème liquide entière
- 25 cl de lait entier
- 30 g de sucre fin
- 3 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 1/2 c.à café de vanille liquide
- 1 ananas frais

Matériel : 4 verrines de 20 cl

PREPARATION de la PANNA COTTA (la veille)

1 – Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème, le sucre avec la gousse de vanille coupée en 2 et la vanille liquide. A l'ébullition, arrêter le feu. Laisser infuser 10 mn.

2 – Faire ramollir la gélatine dans un petit bol d'eau froide. Puis l'ajouter à la préparation encore chaude. Mélanger vivement pour bien diluer. Retirer alors les gousses de vanille et mettre la préparation dans 4 verrines.

3 – Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au lendemain.

PREPARATION DE L'ANANAS (la veille)

1 – Préparer l'ananas, retirer le coeur dur. Le couper en petits morceaux.

2 – Dans une poêle, faire un caramel à sec : mettre 30g de sucre fin et le faire chauffer à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel clair. A partir de cet instant, verser dans la poêle les cubes d'ananas (*attention aux éclaboussures*). Les mélanger pour bien les envelopper de caramel. Poursuivre à feu moyen jusqu'à obtenir un jus réduit et concentré en saveur.

MONTAGE DES VERRINES (le jour J)

Au moment de servir, déposer 1/4 de la préparation à l'ananas dans chaque verrine. C'est prêt. Servir bien frais.