

# Panna Cotta aux fruits exotiques

---

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 10 mn

**INGREDIENTS** (12 pers)

100 cl de Crème liquide  
150 g de Sucre  
6 Feuilles de Gélatine  
Gousses de Vanille  
Extrait de vanille  
Fruits exotiques



**Préparation du panna cotta :**

- Mettre la crème, le sucre et la vanille dans une casserole et faire frémir.
- Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter les 3 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide.
- Bien remuer et mettre dans des coupelles par-dessus les fruits.

**Préparation des fruits :**

- Découper les mangues en petits morceaux.
- Disposer les morceaux de fruits dans le fond des verrines.
- Y ajouter un peu de fruits de la passion.
- Ajouter des fruits de la passion avec le coulis ou autre fruit par-dessus.
- Laisser refroidir au frigo.