



BLANC-MANGER COCO COMME AUX ANTILLES

A savoir : je n'avais pas d'ananas, j'ai donc servi le blanc-manger nature avec des cerises. Vous pouvez accompagner ce dessert avec un coulis de mangue légèrement citronné.



Ingrédients pour 4 personnes : 1/2 citron vert, 40cl de lait de coco, 1 gousse de vanille, 1 c. à café de cannelle en poudre, 3 feuilles de gélatine, 6 c. à soupe de lait concentré, 250gr d'ananas victoria.

Lavez, séchez puis râpez finement le zeste du demi citron vert. Mettez les feuilles de gélatine dans l'eau froide afin qu'elles ramollissent. Chauffez doucement le lait de coco avec la gousse de vanille fendue, le zeste et la cannelle. Essorez la gélatine puis, hors du feu, plongez-la dans le lait de coco chaud. Elles fondent instantanément. Ajoutez le lait concentré sucré, mélangez puis laissez tiédir. Coupez l'ananas en petits dés, que vous répartirez dans 4 verres. Ôtez la gousse de vanille du lait de coco, puis versez ce dernier sur les fruits. Placez ensuite les verres au réfrigérateur et patientez 2 heures.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.