

## Duo de Panna Cotta « mangue sauvage » et « le mon curd »

### Pour 6 verrines:

- 50cl de crème light 4% (on peut po faire moins!!)
- 10g de [sucre spenda](#)
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 2g d'agar agar

Faire chauffer la crème avec le sucre, la vanille et la cannelle. Attention à ne pas faire bouillir

Enlever la vanille et la cannelle

Hors du feu ajouter l'Agar Agar et remettre doucement 1mn en remuant

Montage du duo de Panna Cotta

A la mangue Sauvage...



Couper les 3 mangues en petits morceaux dans les 3 verrines et recouvrir de la Crème  
Laisser refroidir à l'air libre. Une fois refroidie soupoudrer de noix de coco, une pincée  
de cannelle et une pincée de cardamome moulue

Laisser ensuite au frigo minimum 2h

Un délice... !!!

- et en plus à consommer sans modération -

\*\*\*

## Au Lemon Curd...



Mettre une belle cuillère à café de Lemon Curd tout prêt dans chacune des 3 verrines restantes(épicerie fine)

Recouvrir de crème

Laisser refroidir et mettre au frigo minimum 2h

C'est Facile à faire et en plus ça change comme dessert...

\*\*\*

