

# LA RECETTE *du* LUNDI



*panna cotta coco hibiscus fruits rouges*

dessert



## INGRÉDIENTS

Ingrédients du Comptoir  
10 g d'hibiscus séché  
3 càs de noix de coco râpée  
¼ de fève tonka  
30 ml de sirop Monin

Autres ingrédients  
40 cl de lait de coco  
20 cl de crème liquide  
40 g de sucre  
2 feuilles de gélatine  
100 ml d'eau  
120 g de fraises ou  
framboises  
150 g de fruits rouges pour  
le dressage

## PRÉPARATION

- Fais tremper la gélatine 5 à 10 min dans l'eau froide.
- Fais chauffer le lait de coco, la crème et le sucre.
- Ajoute une légère râpée de fève tonka.
- Hors du feu, ajoute la gélatine essorée.
- Ajoute ensuite 20 ml de sirop Monin.
- Verse en verrines.
- Laisse prendre 2 à 3 h au frais.
- Fais infuser 10 g d'hibiscus dans 100 ml d'eau chaude pendant 10 min.
- Filtre, puis mixe avec 120 g de fruits rouges et 20 g de sucre.
- Verse le coulis sur la panna cotta prise.
- Ajoute la noix de coco râpée.
- Termine avec les fruits rouges.



Pour 2 personnes

