

Panna cotta coco-gingembre à la grenade



Revisité avec du gingembre, enrichi de lait de coco, ce dessert enchante également le regard avec ses graines rouge rubis et son crunch de biscuits caramélisés.

Préparation : 30 min.

Raffermissement : au moins 6 heures

Ingrédients

Dessert

Pour **6** ▼ personnes ⓘ

Donne env. 6 moules d'env. 1,2 dl

- 4 feuilles** de gélatine
- 40 g** de gingembre
- 2,5 dl** de demi-crème
- 80 g** de sucre
- 2,5 dl** de lait de coco
- 1** grenade
- 50 g** de biscuits caramélisés,
p. ex. Lotus
- 5 g** de gingembre en
poudre
- chips de noix de coco
- 1** citron vert (zeste
uniquement)

Pour commencer

- Tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
- Couper le gingembre frais en tranches et les écraser un peu avec le dos du couteau.
- Les ajouter à la crème dans une casserole avec le sucre et amener à ébullition.
- Retirer du feu.
- Essorer la gélatine et la faire fondre dans la crème en remuant.
- Incorporer le lait de coco.
- Filtrer le tout à travers une passoire et répartir dans les moules.
- Laisser prendre au moins 6 h au réfrigérateur.

Ensuite

- Partager la grenade en deux et prélever les graines.
- Émietter finement les biscuits puis y mélanger le gingembre en poudre.
- Démouler les panna cotta et les dresser avec les graines de grenade, le crunch de biscuits et les chips de noix de coco.
- Râper le zeste du citron vert sur le tout.