



Panna cotta au chocolat blanc et son coulis de mangue

16/04/2019 à 15h05

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 feuilles de gélatine (environ 6g)
- 1 mangue
- 100g de chocolat blanc
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 30 cl de crème fleurette 30%
- 30 cl de lait

Préparation :

- Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide ;
- Coupez le chocolat blanc en petits morceaux et réservez dans un saladier ;
- Dans une casserole faites chauffer la crème et le lait avec le sucre, sur feu doux ;
- Incorporez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez jusqu'aux premiers signes d'ébullition ;
- Versez la crème chaude sur le chocolat blanc, bien mélanger ;
- Laissez refroidir et mettez minimum 3h au réfrigérateur ;
- Mixez la pulpe d'une mangue et au moment de servir en versez sur les panna cotta.