

PANACOTTA À LA VANILLE, COMPOTÉE D'ANANAS



POUR LA PANACOTTA

Crème liquide	500 ml
Agar agar.....	2 g
Sucre	70 g
Vanille gousse Madagascar NOROHY	1 gousse

POUR LA COMPOTÉE

Ananas.....	1/2
Jus de citron	1
Sucre	50 g



Préparer la compotée d'ananas : **peeler** puis **couper** l'ananas en petits dés.

Les **faire cuire** à feu doux dans une petite casserole avec le sucre et le jus de citron, pendant une dizaine de minutes, ou jusqu'à ce que l'ananas soit bien tendre.

Laisser refroidir, puis **mixer**.

Préparer les panacotta : **verser** la crème, l'agar-agar et la gousse de vanille fendue et grattée dans une grande casserole, **porter** à ébullition en mélangeant sans arrêt, et **retirer** du feu.

Incorporer le sucre, **retirer** la gousse de vanille, et **verser** la crème dans des petites verrines.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant au minimum 2h.

Au moment de **servir**, **répartir** la compotée d'ananas sur les panacotta.



Cette recette vous est offerte par :



NOROHY
LE COMPAGNON DE LA VANILLE

Une recette originale de :
Guillemette Auboyer

@norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Agence **cru**.