

Les Savoureuses
recettes **Péi**



AUX FRUITS & SUCRE ROUX
DE LA RÉUNION



PANNA COTTA DE MANGUE & FRUIT
DE LA PASSION CRUMBLE AU SUCRE ROUX

PANNA COTTA DE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION CRUMBLE AU SUCRE ROUX



1h15



Facile



> Idéalement préparez-le la veille pour le lendemain

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 ml de crème liquide
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine

Ingrédients pour la couche de mangue

- 2 mangues bien mûres coupées en cube
- Le jus d'un demi-citron
- 4 fruits de la passion
- Feuilles de menthe fraîche

Ingrédients pour le topping de crumble au sucre roux

- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre roux
- 187 g de poudre d'amandes

Préparation panacotta

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant environ 5 minutes.
2. Chauffer la crème liquide avec le sucre et la gousse de vanille à feu doux dans une casserole, sans porter à ébullition.
3. Retirer du feu, essorer la gélatine ramollie et l'ajouter à la crème chaude. Bien remuer jusqu'à dissolution complète.
4. Retirer la gousse de vanille, verser la crème dans des verrines et laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour que la panna cotta prenne.

Préparation topping de crumble au sucre roux

1. Peser et préparer tous les ingrédients.
2. Dans un bol, mélanger intimement la farine, le beurre coupé en morceaux, le sucre semoule et la poudre d'amandes.
3. Sabler les ingrédients à la main ou avec un batteur jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
4. Émietter le mélange sur une plaque et laisser reposer au moins 2 heures à température ambiante.
5. Cuire au four sur une plaque à 180° jusqu'à ce que le crumble soit doré et croustillant.
6. Après refroidissement, conserver au sec.

Dressage

Au moment de servir, ajouter les cubes de mangue et fruits de la passion sur la panacotta, puis pour une texture croquante saupoudrer généreusement du topping de crumble au sucre roux.