

PANA COTTA DE CITROUILLE AU LAIT DE COCO

Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min



Ingrédients :

- 300 g de chair de citrouille, de kabocha ou de potiron
- 35 cl de lait de coco
- 25 cl d'eau
- 100 g de sucre brun
- 1 c à c de sel
- 1 c à c d'agar-agar

Débiter la citrouille en petits dés. Ce sera plus simple en la faisant précuire à la vapeur avant de l'éplucher.

Dans une casserole, déposer les dés de citrouille débitée avec le lait de coco, le sucre, le sel et la moitié de l'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter tout doucement pendant 20 min, jusqu'à ce que la citrouille soit bien tendre et s'écrase facilement.

Mélanger l'agar-agar dans la moitié de l'eau et laisser reposer 5 min.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporez l'agar-agar. Remettre à mijoter, pendant 5 min, à feu doux. Verser dans des coupelles individuelles et laisser refroidir. Garder au frais jusqu'à ce le mélange soit ferme.

Démouler pour servir.

Source recette : Site Cuisine-libre.fr

<https://cuisine-libre.fr/panna-cotta-de-citrouille-au-lait-de-coco>