

PANNA COTTA AUX SAVEURS EXOTIQUES

(Recette de Cédric NOËL - Chef pâtissier aux Hauts de Loire)

Ingrédients pour 8 personnes :

Panna cotta :

800 g de lait de coco
400 g de crème liquide
120 g de sucre semoule
13,5 g de gélatine

Divers :

50 g de noix de coco râpée
Mangue, pomme verte, pousses de shiso
et d'astina cress

Meringue au citron vert :

100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
50 g de sucre glace
QS de zestes de citron vert

Emulsion d'ananas :

1 gros ananas
10 g de gélatine

Tuile coco :

100 g de sucre semoule
80 g de noix de coco râpée
80 g de beurre fondu
80 G de blancs d'œufs
1 g de sel fin

Sorbet citron vert :

200 g d'eau + 160 g de sucre semoule
200 g de lait entier
200 g de jus de citron vert

La veille, préparer le sorbet citron vert. Faire un sirop avec l'eau et le sucre en portant l'ensemble à ébullition. Laisser refroidir et ajouter le lait et le jus de citron vert. Mettre en bol Paco® durant 24 heures à -20°.

Préparer ensuite la meringue au citron vert. Mélanger le sucre semoule et les zestes de citron vert. Monter les blancs en neige et incorporer le mélange sucre/zestes. Ajouter le sucre glace et mettre cet appareil à meringue dans une poche munie d'une douille N° 12. Sur une feuille Silpat, faire des petites meringues avec des pointes. Les faire cuire 2 h 30 à 90°. Laisser refroidir et réserver les meringues dans une boîte métallique.

Le jour même, commencer par faire la panna cotta. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide. Préparer ensuite la crème fouettée et la mettre en attente au frais. Mettre également 8 assiettes creuses au frais.

Réunir le sucre à la moitié du lait de coco et faire chauffer le tout dans une casserole. Ajouter la gélatine essorée et l'incorporer à l'ensemble lait de coco/sucre tiédi. Ajouter le reste du lait de coco puis la crème fouettée. Vous venez d'obtenir votre appareil à panna cotta.

Dans chacune des 8 assiettes creuses rafraichies, disposer un cercle à tarte de 5 cm de diamètre et de hauteur enveloppé dans du papier filmé. Répartir tout autour votre appareil à panna cotta et réserver au frais pendant au moins 2 heures.

Préparer la mousse d'ananas. Mettre les 10 g de feuille de gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Débarrasser l'ananas de son écorce et le couper en gros morceaux. Passer ceux-ci à l'extracteur de jus. Recueillir la pulpe obtenue, la faire bouillir durant au moins 2 minutes (*pour bien neutraliser la broméline*) et lui incorporer les feuilles de gélatine essorée. Laisser refroidir et mettre en siphon de 50 cl avec 2 cartouches. Réserver au froid.

Préparer ensuite l'appareil à tuile coco. Faire dorer la noix de coco râpée au four à 170° pendant une dizaine de minutes (*surveiller bien la coloration*). Réunir alors tous les ingrédients et étaler la pâte obtenue sur une feuille Silpat. La mettre à cuire

durant 10 minutes à 170°. A la sortie du four détailler aussitôt en triangle de 4 à 5 cm de côté.

Au moment, sortir les assiettes du réfrigérateur et enlever délicatement les cercles inox. Disposer sur la panna cotta des dés de mangues et de pommes vertes, des triangles de tuile coco, de la noix de coco torréfiée sur laquelle seront disposer trois quenelles de sorbet citron vert. Râper dessus l'ensemble des écorces de citron vert. Disposer ensuite des pousses de shiso et d'astina cress. Terminer en remplissant le cercle laissé vide avec de la mousse d'ananas.

Servir le plus rapidement possible à vos invités.

Pour vous aider dans cette recette, vous pouvez visionner son déroulé en cliquant [ici](#).