

PANNA COTTA COCO-PÊCHE À LA COQUE



6



20 min



10 min

INGRÉDIENTS

- 6 oeufs
-
- 25 cl de crème liquide entière
-
- 3 feuilles de gélatine de 2 g
-
- 6 tranches de brioche
-
- 30 g de sucre en poudre
-
- 20 cl de lait de coco non sucré
-
- 50 g de sucre en poudre
-
- 4 pêches au sirop léger
-
- 30 g de beurre doux

PRÉPARATION

POUR LA PANNA COTA

- 1.** Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2.** Porter la crème et le lait de coco avec le sucre à ébullition.
- 3.** Retirer du feu. Essorer les feuilles de gélatines. Les ajouter à la crème et fouetter afin de les faire fondre.

POUR LE MONTAGE

- 4.** Ouvrir les oeufs à l'aide d'un toque oeuf, les vider et bien rincer l'intérieur. Retirer doucement la petite membrane blanche.
- 5.** Remplir les oeufs de panna cotta, les poser dans une boîte à oeufs et faire prendre au frais pendant 4 heures.
- 6.** Mixer les pêches, sans le sirop, pour obtenir une purée lisse et assez épaisse. Réserver au frais.
- 7.** Lorsque la crème est prise, déposer un petit rond de purée de pêches au centre de l'oeuf pour créer le "jaune".

POUR LES MOUILLETES

- 8.** Faire mousser le beurre dans une poêle. Ajouter le sucre et faire caraméliser.
- 9.** Tailler les tranches de pain en bâtonnets et les faire dorer dans le caramel. Débarrasser sur un papier absorbant.
- 10.** Servir les "oeufs" bien frais avec des mouillettes dorées.

ASTUCE DU CHEF

“ A défaut de toque oeuf, vous pouvez prendre un ciseaux à oeuf à l'ancienne. ”