

VERRINES PANNA COTTA, VANILLE EXOTIQUE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/panna-cotta-vanille-exotique/>

Des verrines délicieuses qui allient la douceur de la vanille et l'intensité de fruits exotiques

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Verrine,

Ingrédients

Pour 25 mini verrines ou 15 verrines

*Panna Cotta

5 grammes de Feuilles de Gélatine

2 Gousses de Vanille

500 grammes de Crème Liquide Entière 45,45 Centilitres/454,55 Millilitres

75 grammes de Sucre

*Confit Exotique

600 grammes de Purée de Mangues 60 Centilitres/600 Millilitres

250 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 25 Centilitres/250 Millilitres

200 grammes de Sucre

10 grammes de Pectine NH

Pour 20 mini verrines ou 12 verrines

*Panna Cotta

4 grammes de Feuilles de Gélatine

1,6 Gousses de Vanille

400 grammes de Crème Liquide Entière 36,36 Centilitres/363,64 Millilitres

60 grammes de Sucre

*Confit Exotique

480 grammes de Purée de Mangues 48 Centilitres/480 Millilitres

200 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 20 Centilitres/200 Millilitres

160 grammes de Sucre

8 grammes de Pectine NH

Pour 10 mini verrines ou 6 verrines

*Panna Cotta

2 grammes de Feuilles de Gélatine

VERRINES PANNA COTTA, VANILLE EXOTIQUE

0,8 Gousse de Vanille

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

30 grammes de Sucre

*Confit Exotique

240 grammes de Purée de Mangues 24 Centilitres/240 Millilitres

100 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 10 Centilitres/100 Millilitres

80 grammes de Sucre

4 grammes de Pectine NH

Pour 5 mini verrines ou 3 verrines

*Panna Cotta

1 gramme de Feuilles de Gélatine

0,4 Gousse de Vanille

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

15 grammes de Sucre

*Confit Exotique

120 grammes de Purée de Mangues 12 Centilitres/120 Millilitres

50 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 5 Centilitres/50 Millilitres

40 grammes de Sucre

2 grammes de Pectine NH

Instructions

Note sur les verrines

Une note sur le volume des verrines : je vous ai indiqué diverses proportions d'ingrédients pour plus ou moins de verrines plus haut

Néanmoins, toutes les verrines sont différentes... en forme, mais également en volume. Il faudra donc ajuster ces quantités pour vos propres verrines.

La Panna Cotta Vanille

1. On commence par faire tremper les Feuilles de Gélatine (5 g) dans de l'eau froide (avec glaçons)

2. Pour les Gousses de Vanille (2) : Fendre dans sa longueur la gousse, puis racler avec le dos de la lame du couteau, et récupérer les graines

Ne jetez jamais vos gousses de vanille utilisées ! Ces gousses sont devenues chères, alors quoi de mieux que de les utiliser, une fois grattées ?

Conservez vos gousses grattées dans une boîte hermétique et laissez sécher plusieurs jours. Puis, voir ICI pour des recettes qui peuvent les utiliser, comme par exemple le sucre vanillé maison

3. Dans une casserole, verser les graines de vanille que l'on vient de gratter, la Crème Liquide Entière (500 g ou 45,45 Centilitres/454,55 Millilitres) et le Sucre (75 g)

4. Cuire et mélanger, et retirer avant ébullition

VERRINES PANNA COTTA, VANILLE EXOTIQUE

5. Retirer la gélatine de l'eau, et presser entre vos mains
6. Plonger dans la casserole, et mélanger : la gélatine se dissout aussitôt
7. Verser dans un pichet avec bec verseur (pratique pour verser en verrines), en passant le liquide dans une passoire, afin de filtrer ce que l'on ne veut pas : un morceau de gousse grattée par exemple
8. Je vous propose un petit design original : trouver un moule ou vous pouvez poser vos verrines de manière à ce qu'elles reposent de manière penchées. J'ai pris un moule en silicone qui stabilise bien les verrines une fois penchées
9. Verser le liquide encore un peu chaud dans les verrines
10. Laisser au frais, pour 2 heures

Le Confit Exotique

11. Après le temps de repos, on s'attèle au confit : Dans une casserole, verser la Purée de Mangues (600 g ou 60 Centilitres/600 Millilitres) et la Pulpe de Fruit de la Passion (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) : j'utilise pour cela des purées congelées trouvables au rayon congelés de votre supermarché, ou en magasin spécialisé
12. Dans un bol, mélanger le Sucre (200 g) et la Pectine NH (10 g) (cela évite à la pectine de faire des grumeaux). Au lieu de cela, vous pouvez remplacer par un sucre à confiture
13. Pour tout savoir sur les pectines, voir mon article, [ICI](#)
14. Porter à ébullition les purées
15. Verser le mélange sucre pectine, et mélanger
16. Cuire jusqu'à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe, mais pas trop longtemps : on veut un confit qui soit moins épais qu'une confiture, et plus épais qu'un liquide
17. Verser dans un pichet avec bec verseur (toujours pratique pour verser en verrines)
18. Sortir les verrines, ou la crème doit avoir pris après un passage au frais, grâce à la gélatine
19. Verser le confit, qui doit être encore un peu chaud pour rester liquide