

## Recette du mois de Janvier

# *Panna Cotta Vanille et son Minestrone de fruits exotiques*

### Ingrédients:

- 50 cl de crème
- 60 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine
- 1 mangue, 1 ananas, 1 fruit de la passion
- 50 g de purée de fruits exotiques

### Recette:

1 ~ Faire tremper la gélatine dans de l'eau puis l'égoutter. Dans une casserole, réunir la crème, le sucre, la gousse de vanille (fendue en 2) et la gélatine. Porter à ébullition. Filtrer dans des verrines et laisser reposer au moins une nuit.

2 ~ Dans un saladier, réunir la mangue et l'ananas coupés en minestrone (cubes de 1 mm). Ajouter l'intérieur du fruit de la passion et mélanger l'ensemble avec la purée de fruit.

3 ~ Dans chacune des verrines, déposer environ 60 g de minestrone et servir à température ambiante.