

PANNA COTTA À L'AVOCAT ET SALADE DE FRAISES



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.16 - Luana et Louise
Denisot cuisinent l'avocat**


INGRÉDIENTS :

- 1 gros avocat
- 20 cl de crème liquide entière
- 15 cl de lait entier
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2,5 feuilles de gélatine
- POUR LA SALADE DE FRAISES
- 250 g de fraises de saison
- 1 c. à soupe de sucre de canne
- 1 citron vert

RECETTE :

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Faites chauffer le lait, la crème, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans une casserole sur feu doux jusqu'à frémissement puis ajoutez les feuilles de gélatine essorée. Mélangez.
3. Prélevez la chair de l'avocat et mixez-la jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.
4. Ajoutez la purée d'avocat au mélange de lait et sucre. Mixez à nouveau jusqu'à consistance lisse.
5. Versez la préparation dans des verres, aux 2/3. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur 2 heures au minimum.
6. Préparez la salade de fraises : lavez et équeutez les fraises. Découpez-les en dés. Arrosez d'un jus de citron vert et saupoudrez de sucre. Mélangez délicatement?
7. Servez sur le dessus de la panna cotta à l'avocat.

PRÉPARATION :

 4 personnes

 Facile