Pannacottas café-vanille et coulis praliné en chaud-froid

pannacottas,dessert,Italie

Préparation: **5 min**

Ingrédients
Pour 4 à 5 personnes

Pour les pannacottas :

- 250 g de lait de riz
- 250 g de lait de coco
- 40 g de sucre Rapadura® ou de sucre blond
- 1 expresso servi bien serré
- 4 g d’agar agar
- 1 gousse de vanille

Pour le coulis :

- 150 g de praliné pâtissier en tablette
- 20 cl de lait de coco

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Dans la soupière du Vitaliseur, mettez les laits, le sucre, l'expresso, les graines de la gousse de vanille ainsi que l'agar-agar Remuez pour faire fondre le sucre.
3. Quand l'eau bout placez la soupière sur la cuve du Vitaliseur. Baissez un peu le feu et introduisez le thermomètre. Montez le mélange jusqu'à 90 °C pendant 30 secondes en continuant de fouetter, soit environ une dizaine de minutes en tout si vous n'avez pas de thermomètre.
4. Transvasez le mélange dans les récipients de service. Laissez-les à température ambiante une dizaine de minutes le temps qu'il refroidisse puis placez-les au réfrigérateur jusqu'au service.
5. Placez dans un compartiment du Trio Grand Chef (ou un bol) les ingrédients pour le coulis. Placez le compartiment sur le tamis du Vitaliseur. Faites fondre le praliné. Sortez le compartiment du Vitaliseur afin de bien remuer le mélange puis remettez-le sur le tamis du Vitaliseur afin qu'il soit bien chaud.
6. Versez le coulis dans un récipient de service. Amenez à table les pannacottas et nappez-les devant vos invités de coulis chaud.

Attention, afin de garder un chaud-froid au moment du service, il est conseillé de préparer le coulis praliné au dernier moment, lorsque vous décidez de servir le dessert !
Cette pannacotta a été réalisée pour le dossier spécial Italie du magazine 95° #15 (juillet-août) par Tiphaine Fontaine.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises