

Gelée de coco à la banane



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 10m

Panna cotta vegane au lait de coco et banane, gélifiée à l'agar agar. Prête en 10 minutes de cuisson, 3h de prise.

Monde

INGRÉDIENTS

☐ bananes, <i>en fines demi-rondelles</i>	150 g	☐ lait de coco	500 ml
☐ poudre de coco	100 g	☐ sucre	50 g
☐ agar agar	2 g		

PRÉPARATION

1. Couper les *bananes*. Garder 20 g de la *poudre de coco* pour la décoration. Diluer l'*agar agar* dans un peu du *lait de coco*.
2. Dans une *casserole*, mélanger le lait de coco, le reste de la poudre de coco, le *sucré* et les bananes. Porter à ébullition puis ajouter le mélange agar agar. Porter à nouveau à ébullition, retirer du feu et répartir dans des ramequins.
3. Laisser refroidir *180 minutes* et décorer avec le reste de poudre de coco.