

# PANNA COTTA COCO-PÊCHE À LA COQUE



6



20 min



10 min

## INGRÉDIENTS

- 6 oeufs
- 
- 25 cl de crème liquide entière
- 
- 3 feuilles de gélatine de 2 g
- 
- 6 tranches de brioche
- 
- 30 g de sucre en poudre
- 
- 20 cl de lait de coco non sucré
- 
- 50 g de sucre en poudre
- 
- 4 pêches au sirop léger
- 
- 30 g de beurre doux

## PRÉPARATION

### POUR LA PANNA COTA

1. Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Porter la crème et le lait de coco avec le sucre à ébullition.
3. Retirer du feu. Essorer les feuilles de gélatines. Les ajouter à la crème et fouetter afin de les faire fondre.

### POUR LE MONTAGE

4. Ouvrir les oeufs à l'aide d'un toque oeuf, les vider et bien rincer l'intérieur. Retirer doucement la petite membrane blanche.
5. Remplir les oeufs de panna cotta, les poser dans une boîte à oeufs et faire prendre au frais pendant 4 heures.
6. Mixer les pêches, sans le sirop, pour obtenir une purée lisse et assez épaisse. Réserver au frais.
7. Lorsque la crème est prise, déposer un petit rond de purée de pêches au centre de l'oeuf pour créer le "jaune".

### POUR LES MOUILLETES

8. Faire mousser le beurre dans une poêle. Ajouter le sucre et faire caraméliser.
9. Tailler les tranches de pain en bâtonnets et les faire dorer dans le caramel. Débarrasser sur un papier absorbant.
10. Servir les "oeufs" bien frais avec des mouillettes dorées.

## ASTUCE DU CHEF

“ A défaut de toque oeuf, vous pouvez prendre un ciseaux à oeuf à l'ancienne. ”