



# Panna cotta Mangue

## Ingrédients :

- 1 bouteille de 200ml de Delical Parfum neutre
- 1.5 feuille de gélatine
- 50gr de coulis de mangue
- 10gr de sucre glace



préparation : 5 min

## Préparation :

- Tremper quelques instants la feuille de gélatine dans un bain d'eau froide pour la ramollir
- Chauffer 40gr de coulis de framboise avec le sucre glace
- Incorporer la gélatine et le Delical parfum neutre puis remuer
- Verser le tout dans une verrine et placer au frais
- Ajouter les 10gr de coulis sur la panna cotta
- A déguster frais