

## Panacotta coco et fruits de la passion au sirop d'agave



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 120 mn

**Cuisson** : 5 mn

*Une recette facile et exotique qui fera voyager vos convives.*

### Ingrédients

- 120 ml de lait de coco
- 150 g de crème liquide
- 50 g de sirop d'agave - par exemple le sirop d'agave sunny bio®
- 4 g de gélatine ( 2 feuilles et demi)
- 3 fruits de la passion
- un peu de coco râpée pour la décoration
- 0,5 gousse de vanille

### Préparation

- 1 Dans une casserole, verser le lait de coco, la crème, le sirop d'agave, les graines de la demie gousse de vanille grattée et les feuilles de gélatine. Bien mélanger avec un fouet et porter doucement à ébullition, en remuant de manière constante pendant 2 minutes.
- 2 Verser ce mélange dans des pots en verre.
- 3 Laisser refroidir à température ambiante et mettre les pots au réfrigérateur pendant 2h.
- 4 Couper les fruits de la passion en petits cubes et les disposer sur le dessus des pots.
- 5 Servir bien frais.

Proposé par

**Mieuxsucre.com**

Mieuxsucre.com

#### Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur [www.mieuxsucre.com](http://www.mieuxsucre.com) : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur [www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande](http://www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

