# [Panna cotta coco citron vert, ananas caramélisé vanille Bourbon et rhum blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/321440/1293388953/panna_cotta_coco_citron_vert_ananas_caramelise_vanille_bourbon_et_rhum_blanc.shtml)http://icu.linter.fr/750/333308/1048438557/panna-cotta-coco-citron-vert-ananas-caramelise-vanille-bourbon-et-rhum-blanc.jpg

|  |
| --- |
| **- Préparation :** 15 mn  - **Cuisson :** 10 mn  **- Repos :** 240 mn |

**Pour 6 personnes :**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Panna cotta :     15 cl de lait de coco     15 cl de crème liquide     40 g de [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml)     2 feuilles de gélatine     1 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) vert | Poêlée d’[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml) :   * 1 [ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml) * 1 [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) de beurre * 2 cuillères à soupe de [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml) * 1 gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) Bourbon Sivanil * 3 cuillères à soupe de rhum blanc | Dressage :   * feuilles d’[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml)   [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) torréfiée | |  |  | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     La panna cotta : faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d’eau froide. Dans une casserole, faites chauffez le lait de coco, la crème liquide, le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) vert et la [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml). Eteignez le feu, et ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Mélangez bien. Laissez tiédir et répartissez dans 8 mini verrines. Faites prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. | |  |  2     L’[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml) : Coupez les 2 extrémités de l’[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml) et conservez le plumet. Epluchez-le, retirez l’arrête centrale et coupez-le en petits morceaux. Faites chauffer une poêle avec la [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) de beurre. Ajoutez l’[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml) coupé, la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) grattée et fendue et la [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml). Laissez caraméliser environ 5 minutes, puis déglacez avec le rhum blanc. Laissez évaporer et stoppez la cuisson. Laissez refroidir. | |  |  3     Dressage : répartissez l’[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml) caramélisé sur les panna cotta, plantez dans chacune 2 petites feuilles retirées du plumet, et saupoudrez de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) torréfiée. Servez bie | |