 **Gourmandise orange-coco**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Gourmandise-orange-coco-P1020230.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

[**Panna cotta**](https://recettes.de/panna-cotta) **:  
- 400 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- 140 ml de** [**crème de coco**](https://recettes.de/creme-de-coco)  
**- 1 gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 2,5 feuilles (5g) de gélatine**  
**- 65 g de sucre  
Coulis d'orange gélifié:  
- 250 ml de jus d'**[**orange**](https://recettes.de/orange) **(3 oranges)**  
**- 1 càs de jus de citron**  
**- 1 càs de** [**liqueur d'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/) **(1)**  
**- 2 feuilles de gélatine (4g)  
Suprêmes d'orange :  
- 2 oranges**  
**- quelques feuilles de menthe  
Dentelles à l'orange :**  
**- 25 g de sucre glace**  
**- 5 g de farine**  
**- 12,5 g de jus d'orange**  
**- 12,5 g de beurre**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson.  
4 ramequins**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La veille :**

[**La panna**](https://recettes.de/panna-cotta) **cotta :**Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide.  
Fendre la gousse de vanille en deux et racler l'intérieur pour en extraire les graines.  
Mettre dans une casserole le lait et la crème de coco, le sucre, les graines et la gousse de vanille.  
Porter à frémissement, puis retirer du feu et y faire dissoudre les feuilles de gélatine ramollies et bien essorées.  
Répartir la crème dans les ramequins.  
J'ai voulu faire une présentation à l'assiette.   
Pour cela j'ai déposé un cercle au milieu d'une assiette creuse et je l'ai fixé en posant dessus une boîte de conserve.  
J'ai laissé un peu tiédir la crème pour qu'elle soit un peu moins liquide et j'ai versé la valeur d'un ramequin, tout doucement autour du cercle.  
Dans les deux cas, laisser prendre la panna cotta au froid.  
**Le coulis d'orange gélifié:**Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide.  
Presser les oranges pour en exprimer le jus et le filtrer pour retirer la pulpe.  
Recueillir 250 ml de jus et le mettre dans une casserole avec le jus de citron.  
Porter à frémissement, retirer du feu et y faire dissoudre la gélatine ramollie et bien essorée.  
Laisser refroidir.  
Lorsque la panna cotta est "prise", verser délicatement sur le dessus le coulis d'orange froid mais non figé.  
Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le jour de la dégustation :**

**Les suprêmes d'orange :**  
[**Peler les oranges à vif**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et en détacher les suprêmes.  
Les déposer dans un plat creux avec le jus qui s'est écoulé ( en prélever 12,5 g pour les dentelles) et une tige de menthe.   
Garder au frais  
**Les dentelles à l'orange :**  
Mélanger dans un bol le sucre glace et la farine.  
Faire un puits et verser le jus d'orange et le beurre fondu.  
Mélanger à la spatule pour obtenir une pâte lisse.  
Dresser en petites tuiles sur la plaque.  
Faire cuire pendant 7 minutes.  
À la sortie du four je les ai "épongées" entre 2 feuilles de papier absorbant car je les trouvais un peu grasses.  
Les laisser refroidir dans un endroit sec, car elles ont tendance à ramollir.  
**Le service :**  
Déposer sur chaque panna cotta, quelques tranches d'orange bien égouttées, un brin de menthe et une dentelle à l'orange.