

INGREDIENTS POUR 5 MINIS-VERRINES:

\*20 cl de lait de coco

\*20 cl de crème liquide

\*60 g de cassonade

\*2 gr d'agar-agar en vente dans les magasins bio

\*1 sachet de thé vert exotique"coincidence vert" du site [Théodor](http://www.grouptheodor.com/#/fr/news/)

POUR LA POELEE D'ANANAS:

\*5 tranches d'ananas frais de préférence ou en conserve

\*1 cs de vergeoise blonde ou cassonade

\*1 noisette de beurre

\*1 cc d'extrait de vanille liquide

\*[Sucre roux à la noix de coco](http://www.mariemetsongraindesel.net/cuisine-eclats-de-sucre-roux-a-la-noix-de-coco-311.html)(pour la déco)du site "[Marie met son grain de sel](http://www.mariemetsongraindesel.net/)"

PREPARATION:

Chauffez le lait de coco,la crème liquide,la cassonade et l'agar-agar.Jetez-y le thé et laissez-le infuser 5 min à couvert.



Au bout de 5 min,filtrez-le comme ceci:



et versez la crème obtenue dans les verrines.Laissez prendre au frais 3 heures au moins.



Pendant ce temps,faîtes fondre le beurre et ajoutez-y les morceaux d'ananas,la vanille liquide et la cassonade.Laissez dorer.Ajoutez les morceaux d'ananas poêlés sur la panna cotta prise et mettre au frais.



Au dernier moment saupoudrez de sucre roux à la noix de coco ou tout simplement de noix de coco en poudre.



[Ce thé](http://www.grouptheodor.com/#/fr/news/) est excellent en panna cotta et se marie très bien avec la poêlée d'ananas ce fût un vrai régal!!!Pour cette recette,j'ai utilisée [les verrines Durobor](http://www.cuistoland.com/Php/index.php?art=70641) reçue du site [Cuistoland](http://www.cuistoland.com/Php/index.php) et [les cuillères à verrines](http://www.kookit.com/catalogue-La-table-New-Menageres-a-couverts/131031-Cuilleres-coudees-pour-verrines-100-pieces.-Chevalier.php%26sid%3DKSKQ09hKRLbvbXW) du site [Kookit](http://www.kookit.com/?sid=KSKQ09hKRLbvbXW)...Bon appétit!