

Les Miams de Ethic Valley – Panna cotta à la vanille, combava et fraises

La Panna Cotta est un dessert italien qui se traduit par « crème cuite » ... son origine exacte reste mystérieuse... sa base : crème + sucre + gélatine, est très simple à réaliser on peut l'aromatiser de multiples façon... notamment avec de la vanille et du combava.

Ingrédients (pour 6 verrines) : Pour la crème : 2 Feuille(s) de gélatine (ou de 2g d'agar agar) + 60cl de crème liquide entière + 1 gousse de vanille + 1 cuil. à café de combava

Pour le coulis de fraises : 20 g de sucre semoule + 10cl d'eau + 300g de fraises

Temps de préparation: 15 min – Temps de repos au réfrigérateur : 2h minimum

Préparation :

- ⇒ Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- ⇒ Faire bouillir 20 cl de crème liquide avec 100 g de sucre, la gousse de vanille fendue en 2 et la cuillère à café de combava. Ajouter la gélatine égouttée ou l'agar agar, ainsi que le reste de la crème. Tourner pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le mélange frémissse. Mouler en verrines individuelles et mettre au frais au moins 2 heures.
- ⇒ Laver et équeuter les fraises, puis les mixer au blender avec 20 g de sucre. Ajouter de l'eau si nécessaire, puis réserver au frais.
- ⇒ Servir le coulis de fraises sur la panna cotta.

Conseil : A servir bien frais ! Petite astuce, ne jetez pas votre gousse de vanille, séchez-la et conservez là dans du sucre, un rhum ou de l'huile d'olives pour aromatiser. Le coulis de fraises peut -être remplacé par un coulis de framboises.

Bon appétit !!