

Panna cotta légère aux clémentines et sirop épice

Recette de Patricia Rigaud, DRH

Ingédients :



Pour la panna cotta :

- 50 cl de lait 1/2 écrémé
- 50 cl de crème liquide entière (crème à 30%)
- 1/2 gousse de vanille
- 130g de sucre roux en poudre
- 2 g d'agar-agar ou 4 feuilles de gélatine alimentaire bio (Vahiné)

Préparation :



1. Éplucher les clémenvillas à vif et tailler les suprêmes : enlever toutes les peaux blanches des tranches, conserver le jus qui résultera de l'opération. Réserver les suprêmes dans un petit saladier.
2. Mettre le jus restant et celui des 10 clémentines pressées dans une casserole avec le miel et les épices et le faire réduire de moitié à petit bouillon. Versez le sirop chaud sur les suprêmes de clémenvillas et laissez mariner au frais une nuit dans un récipient fermé.
3. Préparer les panna cotta : mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Faire chauffer le lait, la crème, le sucre et la gousse de vanille fendue en 2 en aillant extrait les. Au premier frémissement retirer du feu, attendre une ou deux minutes puis ajouter les feuilles de gélatine essorées et remuer pour les faire fondre. Attention : ne jamais mettre la gélatine dans un liquide bouillant, elle perdrait son pouvoir gélifiant, c'est pour ça qu'il faut attendre un peu.
4. Verser la préparation dans 14 verrines (ou verres), remplir au maximum jusqu'à 2 cm du bord : j'utilise un broc pour que ce soit plus facile à faire. Placer les verrines sur un plateau, couvrir de papier film et garder au frais une nuit minimum.

Au moment de servir ajouter simplement les clémentines au sirop épice sur les panna cotta, succès garanti à la fin du repas de Noël !!!

Bon appétit !

