

SURPRENANTS DESSERTS



PANNA COTTA à la mandarine

(Incontournable en Italie)



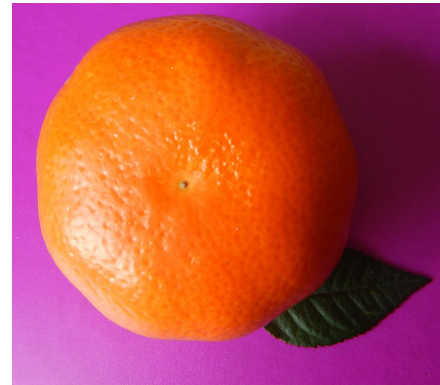
Faciles !

2 personnes - Temps de préparation : 30 minutes

LES MANDARINES – LA GELATINE

INGREDIENTS

- 6 mandarines
- sucre
- 1 g d'agar-agar
- eau pour réaliser la gelée
- 2 mandarines supplémentaires pour la décoration.



PREPARATION

- Couper les quartiers de mandarines débarrassés de leur peau.
- Peser le même poids de sucre que de fruits.
- Dans une casserole verser $\frac{1}{2}$ verre d'eau, le sucre et faire chauffer sans cesser de remuer.
- Quand le sirop est à ébullition incorporer les fruits.
- Cuire 30 minutes puis ajouter l'agar-agar.
- Poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'une gelée.
- Réserver.



LA PANNA COTA

INGREDIENTS

- 60 g de lait d'amande
- 35 g de sucre
- 5 gouttes d'extrait de vanille
- 2/3 d'une cuillère à café d'agar-agar
- 100 g de crème fraîche
- 1 biscuit de REIMS pour chaque verrine



PREPARATION

- Faire chauffer le lait d'amande avec les gouttes de vanille et l'agar-agar jusqu'à frémissement et le maintenir 2 minutes.
- Laisser refroidir et incorporer la crème montée en chantilly.
- Dans chaque verrine déposer au fond un biscuit de REIMS émietté, le lait d'amande chantilly dessus, puis la gélatine de mandarine et placer 3 heures au réfrigérateur.
- Peller à vif les deux dernières mandarines, les déposer sur les verrines et servir avec des tuiles aux amandes.

NOTRE AVIS

C'est frais et délicieux, un vrai rayon de soleil !



Recette d'Hubert Grall
Mise en page Claudine Robichon