

Panna cotta à la vanille, coulis de petits fruits |

Recette pour 12 tapas



Description

Délicieux dessert italien réalisé avec une crème cuite gélifiée parfumée à la gousse de vanille de Madagascar et servie avec un coulis de petits fruits dans une verrine.

L'astuce du chef

Ne faire chauffer que la moitié de la crème vous sauvera beaucoup de temps au moment du refroidissement. Afin d'accélérer le processus de refroidissement, plongez le fond de vos verrines dans un bain de glace peu profond. Vous pouvez aussi garnir vos panna cottas de petits fruits frais lorsqu'ils sont en saison.

Ingrédients

Pour la panna cotta

- 200 Gr Crème 35%
- 100 Gr Sucre
- 4 Feuille(s) Gélatine
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 350 Ml Lait
- 160 Ml Yogourt grec

Pour le coulis de petits fruits

- 150 Gr Petits fruits congelés
- 30 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Préparation du panna cotta

Placez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec le basilic, passez le tout au blender, puis dans un chinois étamine. Égouttez entre vos mains les feuilles de gélatine, et faites-les fondre dans le lait chaud. Refroidir le lait au frigo, une fois froid, incorporez-y le yogourt, assurez-vous que le mélange soit bien lisse. Montez la crème 35% comme une chantilly (sans sucre), puis incorporez-la délicatement au mix précédent à l'aide d'un fouet. Il ne vous reste plus qu'à couler la panna cotta dans vos verrines. Laissez refroidir 1 heure au

frais.

Préparation du coulis de petits fruits

Dans la cuve d'un robot culinaire, réunissez les petits fruits décongelés avec le sucre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Vous pouvez passer le coulis au tamis afin de retirer les graines.

Dressage de vos verrines

Au moment de servir vos panna cotta, nappez-les du coulis de fruits.

Bon appétit!