

# Panna cotta de yogourt au citron, suprêmes d'agrumes infusés au miel de jasmin |

Recette pour 4 personnes

## Description

Yogourt au zeste de citron façon panna cotta accompagné de suprême d'agrumes infusés au miel de jasmin.

## L'astuce du chef

Vous pouvez récupérer le jus de lorsque vous taillez vos suprêmes d'agrumes et l'ajouter lors de votre infusion de miel au jasmin.

## Ingrédients

### Pour la panna cotta

- 300 Gr Yogourt nature 2%
- 40 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Citron
- 1.50 Feuille(s) Gélatine
- 60 Gr Crème 35%

### Pour les suprêmes d'agrumes

- 2 Unité(s) Orange
- 0.50 Unité(s) Pamplemousse rose
- 25 Gr Miel
- 5 Gr Thé au jasmin

## Préparation

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

### Mise en place

Réalisez des suprêmes d'orange et de pamplemousse. Zestez le citron.

### Préparation de la panna cotta

Dans un bol, versez de l'eau froide et plongez-y les feuilles de gélatine afin de les hydrater et de les faire ramollir. Dans une casserole, versez la crème et les zestes de citron et faites chauffer le liquide à feu doux. Ajoutez le sucre et mélangez. Laissez chauffer. Lorsque la crème commence à frémir, retirez du feu et incorporez la gélatine que vous aurez préalablement égouttée. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Versez le mélange sur le yogourt et mélangez. Répartissez le mélange dans des verrines. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, ou placez les verrines dans un plat peu profond rempli de glace pour un refroidissement express.

### Préparation du miel au jasmin

Dans une petite casserole, versez le miel avec autant d'eau et ajoutez le thé au jasmin. Amenez à ébullition, retirez du feu. Laissez le miel reposer avec le thé au moins 10 minutes et filtrez.

### Dressez votre dessert

Déposez les suprêmes d'agrumes infusés sur le panna cotta et versez un peu de miel au jasmin.

**Bon appétit!**