

Panna Cotta vanille et salade de fraises, pistache et poivre noir - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2



Description

Une Panna cotta aux saveurs d'été dans une verrine, surmontée d'une salade de fraises épicée au poivre noir.

L'astuce du chef

Une eau très froide, voir glacée est nécessaire pour ne pas faire fondre la feuille de gélatine. Vous pouvez aussi utiliser de la gélatine en poudre, mais la quantité sera différente.

Bon app !

Ingrédients

Panna cotta

- 250 Ml Lait
- 60 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille
- 2.50 Feuille(s) Gélatine
- 125 Gr Yogourt grec nature 0%
- 150 Gr Crème 35% à fouetter

Salade de fraises épicée

- 1 Casseau(x) Fraise(s)
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 6 Tour(s) de moulin Grains de poivre noir
- 30 Gr Sucre
- 2 Cuil. à soupe Pistaches

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

À préparer avant le cours

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont sortis et pesés.

Vous aurez besoin de :

1 petite casserole, 1 fouet, 1 maryse, 2 culs de poule.

Panna Cotta

Placez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la vanille et le sucre. 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 bols ou verrines.

Salade de fraises épicée

Coupez les fraises en deux ou en quatre suivant la grosseur. Dans un bol, mélangez délicatement les fraises avec le sucre et le jus de citron, ajoutez vos tours de moulin à poivre. Laissez macérer 30 minutes au frigo, puis servez sur la panna cotta. Finalisez avec quelques pistaches hâchées.

Bon appétit!