

Verrine de panna cotta et ananas caramélisés, crumble de romarin |

Recette pour 4 personnes

Description

Il s'agit d'une crème prise parfumée au miel et accompagnée d'ananas caramélisés et d'un croustillant parfumé au romarin.

L'astuce du chef

Le mieux pour le crumble est de faire le mélange la veille et de le laisser étalé sur une plaque à sécher toute la nuit.

La cuisson ne se fait que le lendemain. Caramélisez les fruits suivant la saison, sinon remplacez par des fruits rouges pour l'été.

Ingrédients

Pour la panna cotta

- 170 Ml Lait
- 40 Gr Sucre
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 85 Gr Yogourt nature 2%
- 100 Ml Crème 35%

Pour les ananas caramélisés

- 0.25 Unité(s) Ananas
- 40 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Pour le crumble de romarin

- 60 Gr Farine
- 50 Gr Sucre
- 25 Gr Noix de pécan
- 1 Branche(s) Romarin
- 50 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Préparation pour le panna cotta

Chauffez le lait avec le sucre et retirez du feu dès l'ébullition. Ajoutez la gélatine réhydratée, mélangez bien puis laissez refroidir au réfrigérateur. Avant que le lait ne fige, ajoutez le yogourt et mélangez bien. Ajoutez ensuite la crème préalablement montée et coulez dans les verrines.

Préparation des ananas

Découpez l'ananas en cube de 0,5 cm x 0,5 cm et faites revenir dans une poêle avec du sucre et du beurre jusqu'à l'obtention d'une caramélisation. Terminez la cuisson des ananas.

Préparation du crumble

Placez tous les ingrédients dans un bol et ajoutez le beurre coupé en petits cubes. Travaillez la pâte à la main et une fois de beaux grains obtenus lors du malaxage, étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier parchemin. Cuire environ 12 minutes en brassant le crumble toutes les 4 minutes. Laissez refroidir.

Pour le dressage

Déposez des dés d'ananas sur la panna cotta et garnissez de crumble au romarin.

Bon appétit!