

Panna cotta

Préparation: env. 30 min
Solidification: env. 3 heures
Pour 4 moules d'env. 1½ dl chacun, rincés à l'eau froide

Panna cotta

4 dl **de crème**
2 dl **de lait**
2½ c. à soupe **de sucre**
½ **citron non traité**,
seulement le zeste râpé
1 **bâton de cannelle**

4 feuilles **de gélatine**, trempées dans
l'eau froide env. 5 min,
égouttées

Coulis à la framboise

200 g **de framboises**, en garder
quelques-unes pour
la décoration
2 c. à soupe **de sucre en poudre**

Coulis de mûres

200 g **de mûres**, en garder
quelques-unes pour
la décoration
3 c. à soupe **de sucre en poudre**

porter le tout à ébullition dans une casse-
role, diminuer la chaleur, laisser réduire à
env. 5 dl (env. 10 min), tamiser

ajouter immédiatement en remuant, remplir
les moules avec la masse préparée, laisser
refroidir. Solidifier en mettant les moules au
réfrigérateur env. 3 heures

réduire le reste en purée, tamiser
mélanger à la purée, réserver au frais
jusqu'au moment de servir

même procédure que ci-dessus – avec
néanmoins des ustensiles préalablement
nettoyés et séchés

Servir: avec la pointe d'un couteau, détacher délicatement la panna cotta
du bord du moule, plonger brièvement ce dernier dans l'eau chaude, dé-
mouler sur une assiette. Napper du coulis, décorer avec les baies.

Astuce: faire bouillir 2 c. à soupe d'Amaretto ou d'eau de vie de framboise
avec la masse crème-lait.



De la crème cuite, sous la forme d'un
cône blanc – selon les goûts douce et
fondante ou non, parfumée à la vanille,
et souvent encore agrémentée d'un
délicieux coulis de baie. Cette recette
figurait déjà dans le journal de Betty
Bossi de 1989 sous la rubrique des des-
serts de Noël.