

Panna cotta al Cappuccino

Mise en place et préparation: env. 45 min

Mise au frais: env. 3 heures

pour 4 moules individuels de 1½ dl

MASSE À LA VANILLE

1½ dl de crème

1 c. à café de sucre vanillé

1 feuille de gélatine, ramollie dans de l'eau froide, égouttée

MASSE AU CAFÉ

1 dl de café fort (espresso)

3 c. à soupe de sucre

½ c. à café de sucre vanillé

2½ dl de crème

20 g de chocolat noir, finement haché

3 feuilles de gélatine, ramollies dans de l'eau froide, égouttées

DÉCOR

glaçage blanc et foncé pour les rosettes en chocolat
quelques kumquats, en tranches
quelques graines de grenade

Masse à la vanille: porter crème et sucre vanillé à ébullition, éloigner la casserole du feu. Incorporer la gélatine dans le mélange bien chaud, répartir dans les moules. Laisser prendre env. 10 min au congélateur.

Masse au café: porter tous les ingrédients, y compris la crème, à ébullition, éloigner du feu. Ajouter le chocolat, fondre en remuant. Ajouter la gélatine, incorporer à la masse bien chaude. Mettre au frais jusqu'à ce que les bords commencent à prendre. Laisser, verser sur la masse à la vanille, mettre env. 3 heures au frais.

Présentation: plonger rapidement les moules dans l'eau très chaude, démouler sur les assiettes, décorer.



Variante avec agar-agar: pour la masse à la vanille, remplacer la gélatine par ¼ de c. à café d'agar-agar (p. ex. Biorex). Le cuire à peine 2 min en remuant avec la crème et le sucre vanillé, répartir dans les moules, laisser refroidir (la masse prend pendant qu'elle refroidit). Pour la masse au café, remplacer la gélatine par ¾ de c. à café d'agar-agar (p. ex. Biorex), mélanger avec tous les ingrédients, y compris la crème, cuire à peine 2 min en remuant. Ajouter le chocolat, fondre. Verser sur la masse à la vanille, laisser refroidir, mettre env. 3 heures à couvert au frais.

Remarques

– Préparée avec de l'agar-agar, la panna cotta est plus ferme qu'avec de la gélatine.

– Les produits à base d'agar-agar vendus dans le commerce étant tous différents, bien observer les quantités indiquées dans le mode d'emploi.



Rosettes en chocolat: fondre les glaçages. À l'aide d'un pinceau, appliquer en bandes fines sur une plaque, en alternant, laisser sécher; puis racler des rosettes avec une spatule métallique, rassembler à une extrémité

À l'aide d'un pinceau, appliquer en bandes fines sur une plaque, en alternant, laisser sécher; puis racler des rosettes avec une spatule métallique, rassembler à une extrémité