



Panna cotta glacée

Mise en place et préparation:
env. 45 min

Prise au congélateur: env. 3 h

Gratinage: env. 1 min

Pour 4 ramequins d'env. 2 dl

3 dl de crème entière

2 dl de demi-crème

3 c. s. de sucre

½ fève tonka,
râpée finement,
ou graines de vanille

2 feuilles de gélatine,
ramollies env. 5 min dans
de l'eau froide, essorées

200 g de groseilles rouges

50 g de sucre

2 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

60 g de sucre

1 — Porter la crème à ébullition avec le sucre et la fève tonka, baisser le feu, laisser réduire à env. 4 dl, éloigner la casserole du feu. Incorporer la gélatine au liquide très chaud, filtrer dans un bol à bec verseur, remplir les ramequins préparés, laisser refroidir. Laisser prendre à couvert env. 3 h au congélateur.

2 — Porter les groseilles à ébullition avec le sucre, réserver.

3 — Tremper les ramequins un instant dans de l'eau très chaude, décoller le bord délicatement avec la pointe d'un couteau, dé-mouler la panna cotta en la retournant sur des assiettes.

4 — Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre peu à peu, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Ré-partir la neige sur la panna cotta.

5 — Gratinage: env. 1 min dans la moitié supérieure du four préchauffé à 240° C (seulement chaleur voûte ou gril). Servir sans attendre avec les groseilles réservées.

Suggestion: dorer la meringue au chalumeau.

Portion: 571 kcal, lip 40 g, glu 43 g, pro 6 g