



Les pannacottas citron et framboise

Recette pour 6 petites pannacottas. Préparation : 5 min. Cuisson : 3 min. Frais : 4 à 6h.

Ingrédients

Feuille(s) de gélatine : 1 ou 2
Crème entière fluide à 30% : 40 cl
Sucre en poudre : 50 g
Citron jaune bio : 1
Framboise : 12, au moins

Matériel

une balance ménagère
6 petits verres
un bol
une jatte
une casserole
une râpe ultra fine



Réalisation > la préparation

1. Dans le bol rempli d'eau, faire tremper la feuille de gélatine.
- si vous préférez des pannacottas bien fermes, je vous encourage à en mettre deux, mais avec une seule le résultat est déjà bien pris tout en étant onctueux -
2. Dans la casserole, verser la moitié de la crème avec le sucre et faire chauffer.
3. Au-dessus de la casserole, râper au plus fin le zeste du citron, et en presser le jus.
4. Quand la crème citronnée est bien chaude mais pas encore en ébullition, retirer la casserole du feu et incorporer la ou les feuille(s) de gélatine. Tourner à la cuillère en bois pour bien mélanger.
5. Rajouter ensuite la crème restante et bien mélanger le tout.
6. Verser un fond de crème citronnée dans les verres, déposer 2 ou 3 framboises, puis verser encore de la crème jusqu'à la hauteur désirée.
7. Placer au frais pour au moins 4 heures voire toute une nuit !
- et servir ces pannacottas éventuellement décorées de sucre coloré parfumé à la rose, d'un peu de zeste de citron râpé, de graines de pavot,...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com