

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA À L'ORGEAT ET CONFIT DE FRAISES À LA VANILLE

Pour 14 verrines de 20cl : à préparer la veille ou l'avant-veille

1 litre 1/2 crème liquide entière - 100g sucre en poudre - 6 càs sirop d'orgeat - 6 feuilles de gélatine - 1 càc extrait d'amande amère (facultatif) -

Confit de fraises : 750g fraises parfumées - 600g sucre cristallisé - 2 citrons - 3 gousses de vanille -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Dans une casserole porter à ébullition la crème et le sucre. Hors du feu ajouter la gélatine essorée dans les mains en pressant. Fouetter. Ajouter le sirop d'orgeat et l'extrait d'amande amère. Remuer. A l'aide d'un entonnoir à piston verser dans les verrines (posées sur un plateau). Laisser refroidir, les recouvrir de film alimentaire puis mettre au réfrigérateur minimum 3h00.

Pendant ce temps, rincer les fraises, les essuyer, les équeuter puis les couper en 2 ou en 4 si elles sont grosses. Les mettre dans une casserole avec le sucre et 3 càs de jus de citron, les gousses de vanille fendues et grattées à l'aide d'un couteau. Cuire sur feu moyen 20 à 30 minutes. Les fraises doivent être confites. Retirer du feu. Ôter les gousses de vanille. Verser le confit dans un ou 2 pots de confiture. Laisser refroidir à température ambiante. Puis entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain préparer les verrines en posant 1 belle cuillère à soupe de confit sur chaque panna cotta. Remettre les verrines au réfrigérateur jusqu'au moment du service. Filmer (pour les protéger des odeurs dans le réfrigérateur).