

Recette adaptée au Thermomix

Blanc-manger au lait ribot ou pannacotta bretonne version Ottoki

Du livre : "Le tour de Bretagne en 80 desserts gourmands"



Je teste donc une des recettes (avec gélatine)... mais j'ai également réalisé la version avec de l'agar-agar, si ça peut vous intéresser...on n'sait jamais ! **Moi, j'aime les deux versions !**

Version du livre avec la gélatine

Mettre 3 feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Dans le bol du TM

250 ml de crème liquide (j'ai mis de l'allégée) +
100 g de sucre (dans la recette du livre mais 50 g suffisent amplement) +
les grains d'une demie-gousse de vanille.

Mélanger 30 sec VIT 5.

Ajouter la demie-gousse de vanille.

Régler 3 min à 100° VIT 2 (ébullition) puis arrêter.

Oter la demie-gousse et ajouter les feuilles de gélatine toute ramollies.

Mixer 20 sec VIT 6 pour que la gélatine soit bien fondue dans le liquide chaud.

Ajouter 250 g de lait ribot (ou lait fermenté ou buttermilk).

Mélanger 20 sec VIT 4.

Verser la crème dans 8 ramequins de 125 ml et mettre au frais pendant 3h. Servir avec de la crème de marrons ou une compote de fruits rouges.

OU version Ottoki, avec l'agar-agar

Dans le bol du TM

100 g de crème liquide allégée +
150 g de lait 1/2 écrémé +
50 g de sucre + les grains d'une demie-gousse de vanille +
la demie-gousse de vanille.

Mélanger puis Régler 3 min à 100° VIT 3 (ébullition).

Oter la demie-gousse de vanille. Ajouter 2 g d'agar-agar.

Mélanger 20 sec VIT 6.

Ajouter 250 g de lait ribot.

Bien mélanger de nouveau et verser dans des ramequins. Mettre au frais pendant 3h.

Le petit mot gourmand (dans le livre) :

On ne fait plus que rarement le blanc-manger et c'est chose regrettable car c'est l'un des meilleurs entremets qui se puisse servir, quand il est bien préparé.

Escoffier, célèbre gastronome.